

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第165号	登録年月日	令和7年3月18日
申請番号	第187号	申請年月日	平成30年10月22日
特定農林水産物等の区分	第1類 農産物類 野菜類（なす）		
特定農林水産物等の名称	京賀茂なす（キョウカモナス）、Kyo Kamonasu		
特定農林水産物等の生産地	京都府京都市北区、左京区		
特定農林水産物等の特性	「京賀茂なす」は、正円形でへたに大きな棘があり、黒光りする紫色の外観を特徴とする大型の丸なすである。 肉厚でとろみが強いものの加熱しても煮崩れしないため、京の伝統料理である「なすの田楽」や会席料理等に重宝されるとともに、贈答用にも用いられるなど、市場や京都府下の料亭、首都圏の百貨店をはじめとする需要者から高く評価されている。		
特定農林水産物等の生産の方法	（１）種子 京都市から設置委託を受けた「京都市特産そ菜保存ほ（以下「保存ほ」という。）」において固定種を自家採種し使用する。 （２）栽培方法 肥培管理、整枝剪定、摘果方法及び水管理等については、上賀茂特産野菜研究会（以下「研究会」という。）が定めた京賀茂なす栽培方法に準じて行う。 （３）出荷規格 研究会が定めた出荷規格に基づき、選別及び出荷を行う。 （４）最終製品としての形態 最終製品としての形態は、野菜類（なす）である。		
特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由	上賀茂地域は、賀茂川及び高野川という二つの川に挟まれた扇状地で、両川が運んでくる堆積物と微量の火山灰により、保水性や透水性に富む黒ボク土化した肥沃な土壌が広がっているため、「なす」を始めとする野菜の栽培に適した自然条件を有している。 江戸時代に記された山城国（現京都府南部）に関する地誌『雍州府志（ようしゅうふし）』（1682-1686年）において、現在の京都市左京区吉田・田中方面で「大型の丸なす」が栽培されていた		

	ことが記されている。 江戸時代から農村地帯として栄えた上賀茂地域では、明治時代以降「賀茂なす」の栽培が盛んとなりこの地域の特産品として定着した。 昭和後期になると、市街地化の影響を受けて上賀茂地域での生産面積が減少する一方、京都府内の他の地域における「賀茂なす」の生産が盛んになり、上賀茂地域の産品よりも小ぶりのものが中心に出荷されていた。 研究会では、古くから栽培されてきた「大型で光沢のある果実」という「賀茂なす」の特性を維持するため、平成4年から「保存ほ」（京都市が伝統的な野菜の絶滅防止と保存を図ることを目的として設置しているほ場）において、固定種を栽培し自家採種して使用している。 また、水分不足による艶なし果の発生を防ぐための水管理や、大玉の実を育てるための肥培管理、整枝剪定及び摘果方法など、生産者が先祖代々受け継いできた門外不出の伝統的栽培技術を用い、収穫時には「輪（りん）」と呼ばれる独自の器具により大きさを測定することにより、「京賀茂なす」の生産を継続的に行っている。
特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由	「賀茂なす」は、明治時代に主産地となっていた上賀茂地域の地名が名前の由来であり、その生産は、上賀茂地域から京都府内へと拡大し、現在は滋賀県などの複数の県へと広がっている。 上賀茂地域では、江戸時代から続く大型の丸なすの系譜である「賀茂なす」を伝統的栽培方法により生産しており、平成30年から名称を「京賀茂なす」と定めて出荷し、本来の特性を持つ「賀茂なす」として需要者から認知されている。 また、「京賀茂なす」は、京都府で最古級の神社である上賀茂神社との繋がりも深く、毎年、正月の歳旦祭に神饌として「京賀茂なす」の塩物が供えられるほか、苗をお祓いしての豊作祈願祭や、京都三大祭りの1つ「葵祭」でのなす奉納式など研究会により様々な行事が行われている。 さらに、上賀茂地域では、平安時代から始まった行商のスタイルと言われる「振り売り」の文化が定着しており、京野菜をざるや桶に入れ天秤棒にぶら下げて歩いた姿が、大八車、リアカー、軽トラックと変化したものの、今も一部で行われている。 研究会は、伝統ある京野菜の保存・継承と多角的販売戦略の

	選択が評価され、平成21年度地産地消優良活動表彰において、地域振興部門の農林水産大臣賞を受賞している。
規則第5条第2項各号に掲げる事項	法第13条第1項第4号ロ該当の有無：無
登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	上賀茂特産野菜研究会 京都府京都市北区上賀茂向繩手町66 会長 藤井 一範
備考 1. [登録生産者団体の代表者の氏名の変更] 変更年月日：令和7年4月1日 （変更前）代表者の氏名：会長 玉田 芳弘 （変更後）代表者の氏名：会長 藤井 一範	