

となり、洛外の地が野菜の生産地として開拓されてきた。また京都には、朝廷や寺院への献上品として、全国各地から優れた野菜の種や生産技術が集まり、品種改良も行われてきた。さらに、精進料理の発達なども手伝い、全国から集まったそれらの野菜が京都で育成され、根付いた。

それに加え京都には、四季の移り変わりが明瞭であること、昼夜の温度差が大きいこと、地下水が豊富で豊かな土壌であったことなどの好条件がそろっており、このような環境が今日の京野菜を育てていった。昭和62年(1987)に京都府が34種を「京の伝統野菜」として選定したのをはじめに、平成21年現在では、40種にまでその数を増やしている。

昨今、いつでも、どこでも画一化された野菜が出回っており、野菜の季節感がなくなっている中、京野菜はその季節でしか味わえない昔タイプの野菜と言え、季節なくして京野菜を語ることは不可能である。春は、朝掘りの京たけのこや花菜。夏には、賀茂なす、鹿ヶ谷かぼちゃなどの果菜類。秋には丹波松茸。冬には九条ねぎ、京せり、千枚漬の原料となる聖護院かぶなど、その季節限定野菜が登場する。また、京料理や京漬物においても季節の野菜で内容が変わり、旬が味わえる。京野菜は、京都の食文化を支え、京野菜を食することで、季節を愛で感じることができ、京都の人々にとって欠かせない存在である。

京野菜の中の1つで、九条ねぎがある。九条ねぎの栽培の歴史は古く、1200年以上前に京都に導入され、その後、現在の京都市南区九条付近で品質のよいねぎが栽培されたことから、九条ねぎの名がついたとされている。承和5年(838)の「続日本後紀」などに九条ねぎと想定できる記録があるほか、近世になると江戸初期に成立した「ようしゅうふし雍州府志」に東寺の付近よりやや東南部にあたる東・西九条付近のねぎの記載がある。九条ねぎの伝統的栽培は、大変手間暇のかかる仕事で、秋に種を蒔き、3月頃まで苗床で育て、仮植えをし、7月下旬頃から1ヶ月ほど掘り上げて稲を干すように、約1ヶ月間天日で乾燥させる。収穫までには1年以上の月日がかかる。現在でも鳥羽街道周辺などで作られており、街道沿いには町家や農家が建ち並び風情ある歴史的風致を形成しているほ

か、九条周辺などでも作られている。

春の京野菜を代表する京たけのこは、江戸時代に道元禅師が中国から持ち帰り長岡京市奥海印寺に植えたと伝えられており、明治時代に記された「京都府園芸要鑑」によると、現在栽培が盛んな西山地区には、寛政年間(1789~1800)に導入されたとされている。この地域では、高度な栽培技術と1年を通じての徹底した竹林管理がされている。秋から初冬にかけては竹藪に藁を敷き、肥料を施しては客土をかぶせてゆく。手間に手間を掛けた土はやわらかく、足が埋もれてしまうほどである。たけのこを掘る道具は、つるはしの刀の部分をさらに長くしたような独特のもので、たけのこが土にまだ顔を見せない状態で掘り当てる。この地域は、山並みを背景にしたすそ野と田園が広がる集落で形成されており、伝統的な様式を残す農家をはじめとする町並みが形成されている。

夏の京野菜を代表する賀茂なすは、洛北の上賀茂周辺で作られている。起源は明らかではないが、江戸初期に成立した「雍州府志」の「雑菜部」の「なす」の項にある丸くて大きいなすが、賀茂なすと考えられている。4月上旬に植えつけ、7月上旬から8月下旬に収穫される。

また、この地域では賀茂なすや水稻の後に、秋の終わりごろ収穫されるすぐき菜の生産も行われている。漬物のすぐきは、しば漬、千枚漬と並んで京都の三大漬物の1つと言われている。起源は定かではないが、江戸時代初期の「日次紀事」には記載があり約300年前には既に漬物として評価を得ていたことが分かる。もとは社家のみで栽培されていたもので、現在でも地域的に限られた状況で栽培され、栽培についての文献は無く地元住民の口伝にのみ伝えられている。収穫されたすぐき菜は漬物に加工される。根の部分の皮を剥き、塩で予備漬け、本漬けた後にむろに入れられ醗酵させる「むろ作業」を行う。これらの作業の加減などは長年の経験による秘伝となっており、すぐき菜の生産地が限定されている理由の一つとなっている。この地域は、上賀茂神社に使える神官しやけの住居(社家)と農家が混在し、発展した地域で、今も落ち着いたこれらの歴史的建造物群が雰囲気しやけを漂わせている。