



京都・丹の国 舞鶴特産

# 舞鶴の 万願寺 甘とう

万願寺甘とう解体新書

なにもん？

目次

- 02 ホンモノの  
万願寺甘とうを探せ！
- 05 万願寺甘とう  
生い立ちを語る
- 10 万願寺甘とう 身体検査
- 12 万願寺甘とう 実力試験
- 14 “チームM”キセキの軌跡
- 16 赤い秘密の種明かし
- 17 公認応援団
- 18 万願寺甘とうプレヴェー
- 28 巻末資料





京のおばんざいの人気の一品に『万願寺<sup>まんがんじ</sup>甘<sup>あま</sup>とうの焼いたん』がある。大型・肉厚で種が少なく辛い甘唐辛子を素焼きにし、焼きたてにじゅつと醤油をかけ、振りかけた鰹節が美味そうに踊るシンプルな品だ。

歴史の古い京野菜の中で百年足らずの新参者『万願寺甘とう』が、時に和食の板前が作る手の込んだ献立よりも京の町で愛されているのは、京の町のDNAにそつと寄り添っているからだろうか。

『万願寺甘とう』は、京都北部<sup>に</sup>（丹の国）舞鶴市万願寺地区が発祥。舞鶴は、四季折々の自然が育んだ海、山、野からの豊かな恵みが古くから京の都人の胃袋を満たしてきた食の里だ。そして、『万願寺甘と

う』は、発祥地舞鶴市内および隣接する限られた地域の農家のみで、品質にこだわり、採種から選果まで、大切に丁寧に関わり栽培されている、舞鶴特産の地場野菜なのである。京のブランド産品の認証を受け『万願寺甘とう』を名乗ることのできる由緒正しい唯一の“ほんまもん”を是非、召し上がっていただきたい。

## 舞鶴・万願寺 (京都府舞鶴市)





ホンモノの

万願寺甘とうを

探せ！

『万願寺甘とう』は、カプシカム属という、多様なトウガラシの仲間に分類される。「トウガラシ」「シシトウ」「ピーマン」「パプリカ」は元々すべて同じ植物で同じ仲間だ。なんと世界中に三千種以上あると言われる仲間のなかで、さて、どれが『万願寺甘とう』か、お分かりですか？



22



21



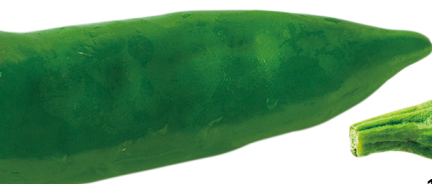
18



19



20



17



16



15







# 正解は

日本にあるトウガラシは、用途別に「辛味用」「加工用」「鑑賞用」「そ蔬菜用」の四つに大別され、植物学的にはさらに約十種の品種群に分類される。

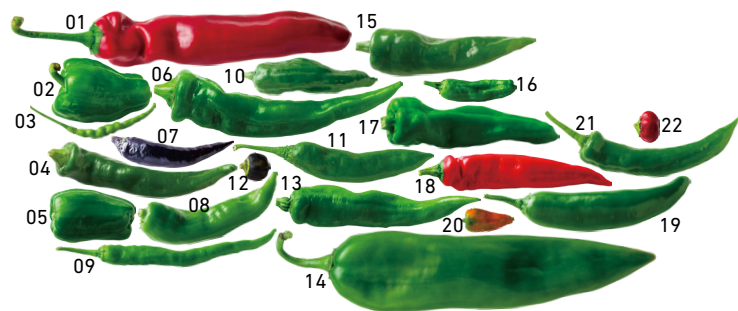
食用に供されているものの数は代表的なものだけでも六十種近く、北は北海道の『札幌大長なんばん』から南は沖縄まで、全国各地に多種多様にある。

「辛味用」とは乾燥させて使うお馴染みの『鷹の爪』や葉唐辛子にも用いる『伏見辛』など。「加工用」とは、オリーブを漬ける際に種を抜いて代わりに詰める『ピメント』など。「鑑賞用」は『五色』や『えのみ榎実』。そして『そ蔬菜用』に属するのが果肉自体を食用するトウガラシ、シシトウ、さらにピーマンやパブリカの仲間たちだ。

この中で京都産の地方野菜に限っても「伏見とうがらし」「田中とうがらし」「山科とうがらし」「たかがみね鷹ヶ峯とうがらし」といった個性的なライバルが数多いなか、『万願寺甘とう』は、特に大型で肉厚、肩部のくびれとやや湾曲した果形、表面の横ジワが特長。鮮やかな濃緑色で艶と張りがある。まさに王様の貫禄だ。



06



- 01 赤パレルモ
- 02 カリフォルニア・ワンダー
- 03 ひもとうがらし
- 04 京都府産万願寺とうがらし
- 05 京都府産ピーマン
- 06 万願寺甘とう
- 07 紫とうがらし
- 08 新潟産甘とう美人
- 09 伏見とうがらし
- 10 山科とうがらし
- 11 鷹ヶ峯とうがらし

- 12 ミニパブリカ
- 13 万願寺甘とう在来種
- 14 パレルモ
- 15 和歌山産万願寺とうがらし
- 16 京都府産ししとう
- 17 熊本田原坂美少年
- 18 赤万願寺
- 19 千葉産甘辛ピーマン
- 20 ミニパブリカ
- 21 土佐甘とう
- 22 ミニパブリカ



# 万願寺甘とう 生い立ちを語る。

中南米原産のトウガラシは、今から五百二十年ほど昔、コロンブスがインドと間違えて上陸したカリブ海イスパニョーラ島で発見され、胡椒の一種だと勘違いしてスペインに持ち帰ったのが、中南米以外の世界へ渡った最初だとされる。

その後、ポルトガル人がブラジル東海岸で偶然見つけたトウガラシを交易船に積み込んでアフリカへ。そして喜望峰を経てインド、マカオ、長崎、フィリピンへ。途中で英国船やオランダ船に積まれ、インドネシア、ニューギニアや北米へ広がっていった。

日本への伝来は、一五四二年あるいは一五五三年と言われる。コロンブスが初めて目にしてから、わずか半世紀で地球を半周し、日本に到達した。

「茄子のような小さく平たい種をもらい植えたところ赤い袋がなった。その赤皮の辛さは肝をつぶすほど」(奈良興福寺・多聞院日記)と記されているように、伝わったのは辛味の強いトウガラシで、薬用(薬味、漢方薬)として重宝され、また、日本に伝播された当初から、観賞用としても人



気が高かった。

そんな中、関西地方、特に京都・奈良周辺では、江戸時代に蔬菜(青果)として辛味のないトウガラシが栽培・食用されるようになる。京の伝統野菜の「伏見とうがらし」が代表だ。今でこそピーマンやパプリカが日本中に広く普及しているが、それらは昭和、それも戦後の話。それ以前の日本で辛味のないトウガラシはごく限られた存在だった。

そして、今からおよそ百年前の大正時代、いくつもの偶然が重なって『万願寺甘とう』の原種が舞鶴で誕生する。経緯に不確かな点もあるが、在来種の成分・特徴から推測するに、当時、京都近郊で広く栽培されていた「伏見とうがらし」と北米原産の「カリフォルニア・ワンダー」との自然交雑から生まれたのではないかと考えられている。

京都北部、日本海に面した舞鶴は歴史上は戦国武将・細川幽斎の『田辺城』が有名だ

が、古来より北前船の寄港地としても知られ、多くの廻船問屋が軒を連ねた。また、明治以降は海軍鎮守府が置かれ、軍港の町として発展した。それら、海を介したさまざまな繋がりが、偶然に新しい植物との出会いをもたらしたのかも知れない。

『万願寺甘とう』の名前は、鎌倉時代に創建の古刹『満願寺』のある現在の舞鶴市西南地区の村の名(字名)、『万願寺』に由来する。

古刹『満願寺』は、比叡山の大法師弁円が『十一面観音菩薩』を彫り、堂を建て本尊に収めた寺で、かつては惣門があり、七堂伽藍で莊嚴を極めた大寺だったという。



現在の満願寺本堂。本尊『十一面観音菩薩』は、33年に一度開張される秘仏。

その地、万願寺の農家、嵯峨根ゆきのさんが、市内久田美の親戚から「珍しいタネがある」と言われ、もらってきて自家栽培したのが『万願寺甘とう』の始まりとされる。

村人はゆきのさんからタネを分けてもらい栽培した。当



伏見とうがらし



カリフォルニア・ワンダー



万願寺甘とう

仮説



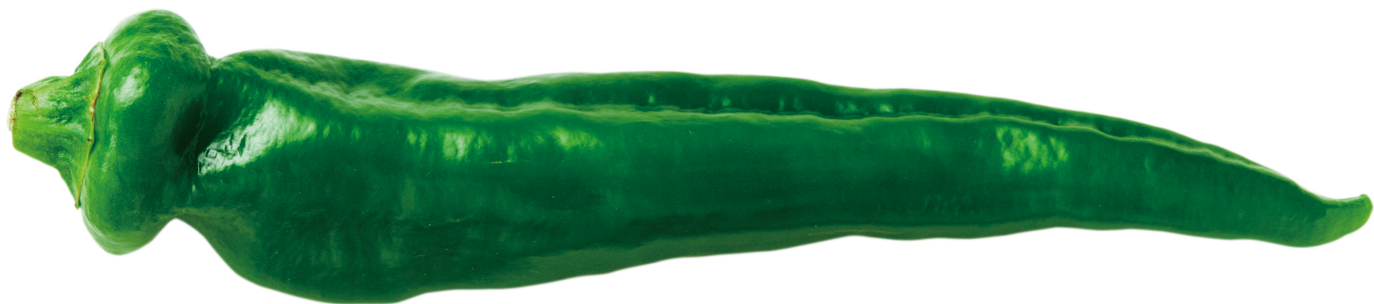
時、約三十戸の農家で毎年タネを採り、営々と栽培を続けた。いつしか「美味しい」と評判になり、万願寺地区固有の在来種として認知されるまでになった。

どの段階で『万願寺甘とう』の原種が固定したのか、はっきりと分からないが、きっかけは「伏見とうがらし」と「カリフォルニア・ワンダー」を同じ畑に並べて植えたことで自然交雑した事だろう。本来、トウガラシはナス科の植物なので、風を介して受粉する「風媒花」だ。そのため、虫を介して受粉する「虫媒花」とは異なり放つておけば自然に自家受粉する。しかし、訪花昆虫も多いためかトウガラシの他家受粉率は五〜二十%程度と意外に高いとの報告もある。そんな偶然も味方して、新しい甘とうがらしは誕生した。

評判となった、ゆきのさんの甘とうがらしは、やがて万願寺以外の農家でも栽培が試みられるが、どうしても上手く育たなかった。連作がきかず、病気に弱く、栽培がむずかしい野菜だと敬遠された。

では、何故、万願寺では、ゆきのさん達は栽培に成功したのか？

元々河原であつたため土壌は砂質で、過乾過湿に弱いトウガラシの適性にうまく合致



したということ。そして、もう一点、万願寺地区一帯が古くからの遊水地帯だったからではないかと言われている。

この一帯は伊佐津川の東側に位置し、洪水から西側の田辺城と城下を守るために川の東側の堤防が低い。そのため、大雨のたびに大量の水と土砂が流れ込んだ。このたびに上流からの肥沃な泥土が堆積することで農作業に適した土壌に常に再生していたためだという。

## ピンチは、チャンス。

時は移り、戦後の高度成長の時代。農村人口の流出が加速し、農業新時代が叫ばれた。それを受け、地場野菜の振興と地域ならではの特産品育成に『万願寺甘とう』が選ばれプロジェクトが始動する。

その頃、万願寺の農家は約三十戸。昔ながらに多品目の自家用野菜を少量栽培しており、朝穫りした野菜をリヤカーに積んで市内に売り歩いていた。『万願寺甘とう』も同様で、農協を経由して市場へ出荷されるような生産量ではなかった。

管轄する舞鶴中筋農協では、組合長自ら陣頭に立ち、育苗

センターを建設した。一九八一（昭和五十六）年に京都府立大で台木が発見されると京都府農業総合研究所（現・京都府農林センター）の協力のもと、現地での接木栽培を実証し、遊水地帯以外での栽培も可能にした。それに伴い生産者の仲間も増えていった。

一九八三（昭和五十八）年、京都府から中筋農協に「野菜のブランド化」の打診が入る。今でこそ珍しくはないが、当時の日本で野菜をブランド化しようという発想は、とても大胆なことだった。

それまで地元では「万願寺とうがらし」（通称「青とうがらし」）と品名、品種で呼ばれていたのを改め、この地から出荷するものを『万願寺甘とう』と命名した。農協内に「甘とう部会」を発足、栽培や出荷のルール、共同選果の仕組みや品質の基準作りも行なうて、産地を挙げて本格的な生産と出荷がはじまった。

元々、地元の市場など限られた範囲にしか出回らなかつたものを、初めて本格的に京都市場に向けて出荷した。名前と味を知ってもらうために、市場で素焼きして仲買人たちに試食してもらった。出来る事は何でもしようと考えた。

試食会は各地のスーパ―や、他の市場でも行なった。とに



かく三年間は、ひたすらPRを続けた。京都府の農林漁業祭では、福知山や宮津の名産品に並んで『万願寺甘とう』を出品、天婦羅にして千人の来訪者に供した。

農協の幹部は、頻繁に京都と舞鶴を往復した。京都から舞鶴まで、まだ高速道路も繋がっていないかった時代、夜、舞鶴を車で出発し、京都中央市場で仮眠して、朝、競りを見て売れ行きを確認する。すぐに舞鶴に戻り、午前中の会議で次の手を考える。その繰り返しだった。

『万願寺甘とう』は、幸運にも最初から反響を呼び、ものすごく評判が良かった。むしろ、売れ行きが良すぎて品物が足りなかった。四年後には市内全域に生産を拡大し、品質の維持も徹底した。農協では当時は高価だったパソコンを導入し、少ない職員の人数を補って出荷管理を行なった。『万願寺甘とう』のブランド化は成功を収め、他の京野菜のブランド化の先駆けとなった。そして、一九八九（平成元年）、京のふるさと産品協会より『京のブランド産品』第一号の認証を受ける。

厳選された京野菜、京都が誇る逸品として公に認められたことで『万願寺甘とう』はさらなる飛躍に向かった。



# KMII。

「京都万願寺2号」

『万願寺甘とう』の誇れる特長に「固定種」であることが挙げられる。「固定種」とは、地方野菜や伝統野菜など、その産地で味や形が固定され品種として独立しているタネのこと。俗に「F1<sup>チワン</sup>」とか「ハイブリット」と呼ばれる一代雑種（二代交配種）、つまり「二代限りで採種できないタネ」とは異なり、産地で選抜して自家採種し、それを毎年繰り返すことで気候風土に順応し、地域で作りやすくなる。

例えば大きさや品質に不揃いの野菜があつて、その不揃いさが「固定種らしさ」なのかという<sup>1</sup>と決してそうではない。あつちの株よりこつちの株の方が揃いがいい、というふうに毎年、株（母本）選抜を繰り返して揃いの良いものに少しずつ変えて行く。優良な母本を維持するため原種を選抜し、逆に不出来な株をタネ採りから排除して淘汰して行くのだ。

『万願寺甘とう』は、この「固定種」らしい基本の原理を大切に品種改良を行なった。改良の動機は、規格選別をクリアした秀品であつても辛味の強い果実が混入し、買い手からクレームが来たからだ。



そこで府農林センターでは、在来種から純系分離で辛味果の発生率が低い系統を選抜して行き、<sup>1</sup>薬<sup>やく</sup>培養により固定した新品種を開発した。辛味果の発生は在来種に比べ、三六%まで抑制された。この新しい品種は、『京都万願寺1号』と名付けられ、二〇〇七（平成十九）年、正式に品種登録された。

そして、さらにグレードアップした『京都万願寺2号』が二〇一二（平成二十四）年に導入される。辛味のない種子親（ピーマン品種）と『1号』を花粉親に人工交配し、以後、戻し交雑を連続して進めて、辛味遺伝子座を目印に選抜していった。「在来種的主要特性を残しながら、辛味果が全く発生しない優良個体が得られて新品種の完成に繋がった」という。『1号』に比べ2センチほど大型で、時折発生していたアントシアニンによる紫色の変色果の発生も少ない。そして何より、近年『万願寺甘とう』の類似品種が各地で多種育成されている中で、それらと異なり辛味を完全に抑えた唯一正統な品種だ。

「固定種」ならではの良さを引き継いで、一歩ずつ一歩ずつ進化して行く。これからそれが『万願寺甘とう』のアイデンティティなのだと思う。

# 万願寺甘とう 身体検査。

『万願寺甘とう』は、大型のトウガラシの中でも、シユツとして細長く、肩がくびれて、全体に少し湾曲しているのが特長。俗に『万願寺タイプ』と呼ばれて種苗会社が販売しているF1種<sup>エラワン</sup>などとは大きく異なる点だ。

色は鮮やかな濃緑色で、全体に艶と張りがある。夏の京野菜を代表する、見た目にも凛として清々しく、実にフォトジェニックな容姿だ。

栽培はハウスまたは露天の農地（露地栽培）で行なわれる。ハウス栽培では、毎年三月下旬、四月中旬、五月中旬の三回のいずれかに定植し、五月中旬から十一月下旬頃まで収穫する。露地栽培では、毎年五月中旬頃に苗を定植し、六月下旬から十月頃まで収穫、最盛期（旬）は七〜八月。

収穫された『万願寺甘とう』は各生産者が、毎日、選果場へ持ち込み、共同で選果される。各農家が個別に選果して出荷するのと異なり、共同出荷を行なう生産者グループ『舞鶴万願寺甘とう部会』を組織している。そこでルールを定め、選別基準、出荷規格を細かく

Weight: 19.5g  
Length: 164mm  
Girth: 97mm



定めて、それを実践することで、ブランド価値を維持している。

## 秀、優、良、 三兄弟。

選果場集められた『万願寺甘とう』は、ひとつひとつ手作業で、長さ別に「秀品」、「優品」、「良品」の三ランク、および一般の青果として流通させない規格外の「並品」「外品」に選果する。

さらに、適期に収穫されたものかどうか、色艶が良好か、品種固有の形状か、曲がりすぎていないか、などもチェックする。長さを満たしていても、細部や形状に難がある場合は、一ランク落としたり、出荷不可にする。

他にも細かな取り決めがあり、たとえば低温と強い紫外線によつてアントシアニンが発生し、黒紫色を帯びたものは、形が良ければ『黒（優品扱い）』として出荷可、規格外の「外品」は、いかなる場合も市中に出すことを禁じている。

そうして、基準を満たした「良品」までが出荷され、『万願寺甘とう』として市場に流通する。さらに「秀品」のみが「京のブランド産品」として出荷される。





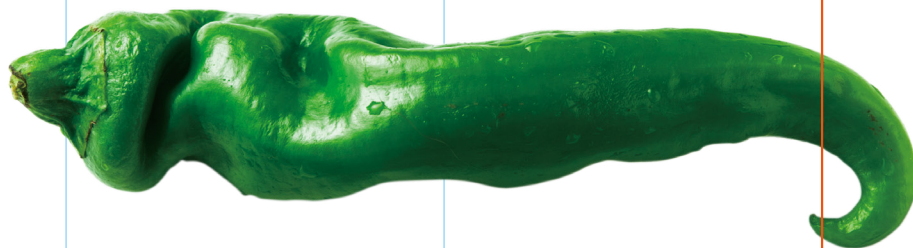
エボを含まない長さが13～23cmのもの。  
適期収穫のもの。  
色艶良好で品種固有の形状を有するもの。  
曲がりの軽微なもの。  
長さ17～19cm前後を収穫の中心とする。

秀



優

エボを含まない長さが13cm以上のもの。  
選別基準が“秀”に次ぐもの。  
曲がりが90°以上のもの。



良

エボを含まない長さが10cm以上のもの。  
選別基準が“優”に次ぐもの。  
曲がりが90°以下のもの。  
首が曲がりすぎているもの。屈折果。  
エリマキ果、先端肥大果など。



# 万願寺甘とう 実力試験。

「万人の願いが叶う<sup>かな</sup>」とは発祥の『万願寺』の名の由来であり、その思いを受け継いで『万願寺甘とう』は命名された。

甘味と独特の風味があり大型果なのに果実がとても柔らかい、肉厚で食べ応えがあり、ジュシーで味が良い、タネが少なく食べやすい、など『万願寺甘とう』の人氣は根強い。

料理人からも「皮が薄く味が濃く身がしつかりしていておいしい」「香り甘味が上品」「甘味の質に奥深さを感じる」「フルーティ」など感想が届く。

家庭のファンももちろん多い。ピーマン嫌いの子どもたちが『万願寺甘とう』だけは好物で食べると言う。

料理の懐が広く、調理法を選ばない。他の食材とも相性良く、使いやすい野菜だが、逆に何もせず、そのままでもいいのが身上だ。

品種改良した現在の『万願寺甘とう』は辛味成分を合成しない。にも関わらず、ピーマンとは全く異なり野趣溢れる独特の風味と甘味を備えているのが特長だ。もちろん、味覚や嗜好はさまざまで、辛味成分をわずかに残す在来種や、



伝統野菜の他品種を好む人もいる。八方美人な『万願寺甘とう』がいつも絶対なわけではないが、「万人のための」「万能な」「ブランド京野菜」を自負し、自信を持つて届けている。

## スター誕生。

『万願寺甘とう』は二〇一五（平成二十七年）<sup>3</sup>年、四九〇トンを出荷し、販売高は三億円<sup>4</sup>を突破した。辛くないトウガラシは京都産以外にも関東、四国、九州など多様な産地・品種が回り、新たな品種も登場している。しかし、それらと食べ比べれば、風味、食感、余韻の違いがよく分かる、と『万願寺甘とう』への評価は高い。

一方で、『万願寺甘とう』のつもりで購入したら、『万願寺とうがらし』だった、『京都産』と書いてあったのでホンモノだと思った、『万願寺』と貼ってあつても違うの？ など、混乱の声も多く聞く。

断トツの支持をいただいているからこそホンモノの『万願寺甘とう』をしつかり伝えていく責任もある。消費者に信頼される産地を目指し確かな品質で出荷していくことが産地の使命だと改めて思う。

これからも『万願寺甘とう』は日本一おいしいと、胸を張って言い続けたい。

野菜によっては「形は悪いけどおいしい」というものがあるが、『万願寺甘とう』は、シュツと長く伸びて格好良い、見た目も味もいいイケメンが多い。

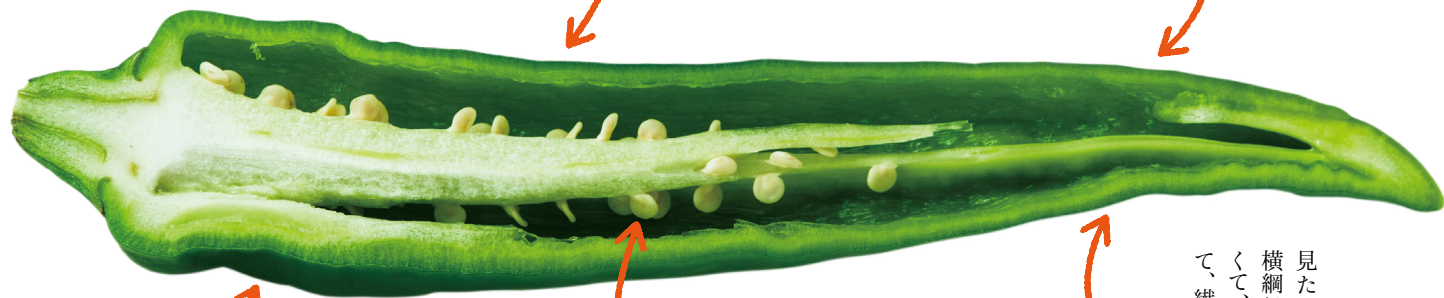
肉厚なので、煮ても焼いても揚げてもへたれない。存在感十分で料理の主役になる。「煮てよし」「焼いてよし」「揚げてよし」の万能野菜。

見た目はジャイアントで横網紋なのに、中味は甘くて、柔らかで、やさしくて、繊細だ。

タネが少ないので、一本丸ごと素焼きや天ぷらにしておいしいのは『万願寺甘とう』だけ。

外側に小さい横シワがあるものがおススメ。適期に収穫された目印で素焼きにしてもジューシーでとても柔らかい。

プ  
ラ  
イ  
ベ  
ー  
ト。  
。





# “チームM”、 キセキの 軌跡。

『万願寺甘とう』は、生産者全員が「部会」という共同で運営する生産者グループに必ず加入し、一定のルールに沿った生産を行なう。「固定種」のタネを守るという目的ばかりではなく、産品の品質を維持し結束してブランド力を高めるために必要なことだと考えるからだ。（J A京都にのくに）の『舞鶴万願寺甘とう部会』は、前身農協時代に「部会」を発足させた当初から、さまざまな問題を全員で時間をかけて議論に議論を重ねて、ひとつひとつ決めてきた。簡単にここまで来たわけではないという思いがある。

二〇〇四（平成十六）年には隣接する綾部市と福知山市の一部地域に生産を拡大した。二〇一五（平成二十七）年（J A京都にのくに）の『万願寺甘とう』の生産者は四百人、一五〇〇アールで栽培する。

「固定種」で、これだけの規模で続けている産地は国内でも稀だという。決して途絶えさせないという強い意志と、ブランドに対する高い意識が独自のモデルを作り上げた。



「固定種」は面白い。ずーっと、ゆつくりこの地で変わわり続ける。タネの歴史もそうだし、この「部会」という組織の中で、若手の生産者も古くからの生産者も、これまでの歴史と一緒に引き継いで、皆で納得しながら少しずつ変わっていったらいい。タネを引き継ぎ、歴史を引き継ぐ。それが『万願寺甘とう部会』だ。

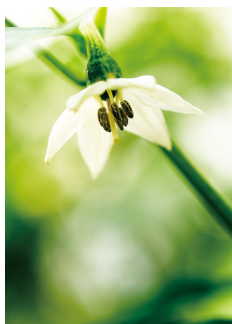


## 土と水と 空と虫と。

おいしい『万願寺甘とう』を作るには、タネも、土づくりも、栽培技術も、全部が必要。フルセットで必要だ。さらに、その年の天候も味方してくれないとおしく育たない。

### 【土づくり】

土づくりで最も重要なのは水はけだ。根の張りが浅く乾



乾燥や過湿を嫌う品種なので酸素と水分を保つ、通気性の良いふかふかの土が必要だ。



生産者それぞれが、時間をかけて、自家製の土づくりをしている。ある生産者は毎年十月から二月に、地元の米の「もみ殻」と「米ぬか」を中心にした肥を作り、土の中のバランスを保つようにする。土の中の悪い菌を抑えてくれる良い菌を入れ、病気の発生を防いでいる。

### 【害虫予防】

無農薬ではなく、病気や害虫の予防に農薬を使うこともある。しかし、地場野菜は元々がマイナーな存在なので、登録農薬が少なく、使える農



薬は限られる。そこで生産者は独自の取り組みや工夫もする。例えば、納豆菌や重曹を原料に作られた有機JASにも使える安全性の高い農薬を用いたり、「天敵」を使うなどの取り組みだ。効果的に使えばかなりの農薬使用を抑えて結果として減農薬に繋がる。



「天敵」は、害虫の「アブラムシ」「ハダニ」を餌として食べる肉食のカメムシやテントウムシ、肉食のダニなどだ。今後、運良く「土着天敵」が見つければ「固定種」らしい、地域に根ざした防除にもなる。京都府内で探して捕まえる必要があるが、探せばきつと見つかるはず、と期待も膨らむ。

### 【こだわり生産認証】

『京のブランド産品』の認証を受けている『万願寺甘とう』は、農薬や化学肥料の使用を減らした環境にやさしい農法「京都こだわり栽培指針」に基

づいて生産され、「京都こだわり生産認証システム」によって栽培状況、記帳、情報開示などが認証検査される。

### 【万事快調】

昔の農作は、「一、タネ。二、肥え。三、手入れ。」と言われていたのが、「固定種」の『万願寺甘とう』には、今も十分にあてはまる。

こまめに水をやり、「おいしくなあれ」と毎日話しかける。実の成長にはたっぷりの水分が必要だ。土壌の水分の状態も常にチェックする。

天候も左右する。梅雨の曇天が長くて、梅雨明けした瞬間から物凄い日照量で、そのあとまた曇天が長く続いたりするとさすがに難しい。

それでも『万願寺甘とう』は力のある野菜だ。正しく作れば応えてくれる。生産者にとつて、作りやすい野菜だ。売る人も売りやすい。一日で萎えるようなこともない。

作ってよし、売ってよし、料理してよし、食べてよし。万人の願いが叶う、万願成就の「開運野菜」だ。



# 赤い秘密の 種明かし。

赤く熟した『万願寺甘とう』が市場に並ぶことはない。もし、赤くて大型のトウガラシが市場にあれば、それは『万願寺甘とう』ではなく他の品種だ。赤い『万願寺甘とう』は出荷されない。出荷されるのは食べて最もおいしい濃緑色の適期に収穫されたものに限りてゐるからだ。

赤く熟した『万願寺甘とう』は、採種のために栽培された特別な『万願寺甘とう』だ。



他の作物と交配しないように注意深く遮断した特別のハウスで、採種用に選抜した苗木を栽培し、そこで収穫した完熟の果実を、生産者が集まりひとつひとつ丁寧に手作業で採種する。タネは契約育苗会社へ委託し、播種（種まき）



幼苗の時に台木用品種に接木栽培した苗を、三月から生産者へ配布する。

このタネと苗は、門外不出を徹底していて、いかなる理由があっても部外者に一切供給しない決まりだ。誤って畑で過熟してしまったものは生産者が責任を持って処理することを義務付けている。そして、タネが絶対に外部に流出することのないよう、生産者部会で厳重に管理を行なっている。

この仕組みは、京都市場に初めて出荷した一九八三（昭和五十八）年からある。万願寺とその周辺の八六アールで一六トンを出荷した当時から





「タネを守ろう」という先見の明があった。今もその精神を引き継ぎ、産地の財産として大切に守り続けている。



## 始末の 智恵袋。

さて、採種した後の、その抜け殻の赤い『万願寺甘とう』の果肉はどうなるのだろう。

答えは、乾燥させて鶏のエサにする。近隣で平飼いしている鶏に赤く熟した果肉を与えることで、黄身の色が濃いたまごを産む。そのたまごは、『まんがんだまご有精卵』めでたまご』のブランドで、舞鶴市内、近郊で販売されている。



まんがんだまご 有精卵



めでたまご



## 公認 応援団。



地元有志が集まって、毎年七月下旬に『万願寺まつり』が開催される。

主催するのは「万願寺まつり実行委員会」で、『万願寺甘とう』の生産者というよりは、新規に就農した、他の産品の生産者、養鶏農家、地元の大



工さんなど、『万願寺甘とう』をPRしていこう!という、いわば活性化の勝手連、サポーター集団だ。

しかも、補助金ではなく自分たちで資金を集め活動している。市内の年間の行事に出没したり、宣伝イベントを開催したり、忙しく楽しそうだ。

緑のしあわせ。

◎お問い合わせ先は巻末ページ参照。

# テツパン。

素焼きした『万願寺甘とう』に、鰹節と醤油をかける。『万願寺甘とう』が誕生した大正時代から現在まで、いちばん食べられている、最もシンプルで最もスタンダードな『万願寺甘とう』の定番中の定番。



# ヌーボ。

素焼きした『万願寺甘とう』  
をオリーブオイルと岩塩でい  
ただく。京のおばんざいから、  
インターナショナルな、新しい  
おばんざいへ。







## 家内 万願。

ピーマンやパプリカでは味わえない『万願寺甘とう』ならではの、おばんざいの数々。一本丸々を豪快に使えるのは、みずみずしくて柔らかいから。自家製ピクルスにして楽しさはさらに広がる。









スロー。




ゆつくりとゆつくりと栄養素を壊さないように『万願寺甘とう』だけを压榨したジュース。水分を一切加えず、余分な繊維質を排除した果汁だけをいただく時、爽やかで、ほのかな甘味の飲みやすさに、きっと誰もが驚くはず。

ステキ。





A close-up photograph of three green chili peppers coated in a thick, dark chocolate. The peppers are arranged diagonally across the frame, with the one in the foreground being the most prominent. The chocolate has a glossy, slightly textured appearance. The background is a light-colored, possibly stone or marble, surface with some subtle texture and shadows.

フレッシュな『万願寺甘とう』  
に、チョコレートをたっぷりと  
ディップ。野菜だったことを忘  
れてしまう、それはそれは素  
敵なマリアージュ。







# ドックパ 雷龍ノ 餐。



世界一トウガラシを愛する国  
として知られるブータン王国  
は、トウガラシを野菜として多  
用する。遠くても身近で懐か  
しいパラレルワールドを思わせ  
る現地レシピを『万願寺甘と  
う』で思いっきりリメイクした。  
農業を通じて深まった先人の  
縁に連るれば幸福だ。



# ペッパー 警部。



『万願寺甘とう』で自家製のビ  
クルスを一度作っておくと、バ  
ケットのサンドイッチに使った  
り、オードブルやサラダにした  
り、いろいろと楽しみが広が  
る。昔「らつきよう」、今「万ピ」  
と言われる時代がやって来る  
かも知れない。



### 万願寺甘とうのつくね射込み煮

白葱、生姜、椎茸を合わせた鶏ミンチを万願寺甘とうに詰め、砂糖、醤油、酒が入った鰯だしで煮る。



### 万願寺甘とうのもろみ和え

熱湯にさっとくぐらせた万願寺甘とうと海老をオリーブオイル、もろみ味噌、韓国海苔で和える。



### 万願寺甘とうの串カツ

万願寺甘とうを三等分にして、間に豚バラを挟んだ串カツ。



### 万願寺甘とうの肉巻き

豚肉を巻いた万願寺甘とうを、オリーブオイルで焼いて、砂糖、醤油、酒をからませる。塩胡椒にレモンもおいしい。



### 万願寺甘とうごはん

昆布だしに、梅干し、オリーブオイル、酒、醤油を加え炊き上げたごはん、塩で茹でた万願寺甘とうを混ぜ合わせる。



### 万願寺甘とうのフレッシュジュース

万願寺甘とうのみを搾っただけのジュース。



### チョコレートをもった万願寺甘とう

オレンジットのように、万願寺甘とうをたっぷりのチョコレートでディップしてスイーツに。



### 万願寺甘とうとチーズの煮込み

玉葱と塩とオリーブオイルを少量の水で煮立たせた中に万願寺甘とうを入れ、少し経ったらチーズとミニトマトを加えて煮込む。ブータン料理のエマ・ダツイをアレンジ。チーズとの相性抜群。



### 万願寺甘とうと鶏の炒め煮

鶏もも肉、トマト、玉葱、にんにく、生姜を、ひたひたの水で煮込み、水分が半分程度になったところに、万願寺甘とうとトマトを加え、炒め煮して、塩で味を整える。ブータン料理のジャシャ・マルをアレンジ。



### 万願寺甘とうのピクルスをコッパで巻いて

さつと茹でた万願寺甘とうを冷たい塩水で寝かせ、昆布だしが効いたビネガー液で一ヶ月以上寝かせて作る自家製ピクルスをイタリアの生ハムで巻いたアンティパスト。

## 参考文献一覧

安田重晴著『まいづる 田辺 道しるべ』出版センターまひつる 1998年  
中筋文化協会郷土誌編集委員会編『郷土誌 中筋のむかしと今(上)(下)』  
中筋文化協会 2003年  
田中大三著『京都の伝統野菜』誠文堂新光社 1991年  
高嶋四郎編著『歳時記 京の伝統野菜と旬野菜』トンボ出版 2003年  
『まるごと京野菜』青幻舎 2009年  
『おうちで京野菜 夏・秋レシピ』コトコト 2007年  
『とうがらしマニアックス』山と溪谷社 2009年  
『辛いがうまい 世界のHOTフード 12の国と地域の80品』柴田書店 2012年  
アーマル・ナージ著、林真理、奥田祐子、山本紀夫訳  
『トウガラシの文化誌』晶文社 1997年  
山本紀夫編著『トウガラシ讃歌』八坂書房 2010年  
岩井和夫、渡辺達夫編『トウガラシ辛味の科学』幸書房 2000年  
野口勲著『タネが危ない』日本経済新聞出版社 2011年  
西岡京治・里子著『ブータン 神秘の王国』NTT出版 1998年  
『多聞院日記 第四巻』三教書院 1938年  
(国立国会図書館近代デジタルライブラリーより)  
『おいしさの科学 vol.3 トウガラシの戦略 辛味スパイスのちから』  
エヌ・ティー・エス 2012年  
『ほんまもん京野菜ガイドブック』京のふるさと産品価格流通安定協会  
『京のブランド産品ガイドブック』京のふるさと産品協会 2012年  
『旬をたのしむ京野菜 料理知識とレシピ』京のふるさと産品協会 2012年  
松本節子『舞鶴・文化財めぐり』[伊佐津の文化財「満願寺」周辺の歴史と縁起、  
観音堂の文化財、満願寺] 舞鶴市民新聞 1992年

野口勲『野菜の種、いまむかし トウガラシ、シシトウ、ピーマン、パブリカの話』  
野菜だより 2010 春号 P72-73 学習研究社 (Tanet 野口のタネ ウェブサイトより)  
野口勲『家庭菜園は固定種がいい』Hf ホーティカルチャー&フラワー No12  
2011年3月号 ケー・アイ・エス (Tanet 野口のタネ ウェブサイトより)  
南山泰宏、古谷規行、稲葉幸司、浅井信一、中澤 尚  
『辛味果実の発生しない甘トウガラシ新品種「京都万願寺2号」の育成』  
園芸学研究 vol.11 2012 No.3 (J-STAGE論文データベースより)  
南山泰宏、稲葉幸司、中島博道、鈴木茂夫、寺岸明彦  
『辛味果実の出にくい万願寺トウガラシ新品種候補「京都万願寺1号」』  
育種学研究 2003年 (近畿中国四国農業研究センター農業研究成果情報より)  
松島憲一『トウガラシ栽培における果実の辛味変動とその要因』  
特産種苗第20号 とうがらし・わさび 日本特産農作物種苗協会 2015年  
広瀬忠彦、浮田定利、高嶋四郎『トウガラシ品種の特性』  
西京大学学術報告 農学第8号 44-50 1956年 (CiNii論文データベースより)  
『世界大百科事典 19』[トウガラシ] 平凡社 2007年 (改訂新版)

## 取材先、協力者一覧 (順不同・敬称略)

米原浩朝 (舞鶴市・万願寺甘とう生産者)  
嵯峨根良一 (舞鶴市万願寺・万願寺甘とう生産者)  
嵯峨根清彦 (舞鶴市万願寺・「中筋のむかしと今」執筆者)  
橋垣長郎 (舞鶴市・旧舞鶴中筋農業協同組合指導員)  
添田潤 (舞鶴市・舞鶴万願寺甘とう部会 部会長)  
添田光子 (舞鶴市・万願寺甘とう生産者)  
ふれあい工房 (舞鶴市)  
徳永啓二 (舞鶴市・万願寺まつり実行委員会委員長)  
宮本農園 (千葉県)



万願寺甘とう  
イメージキャラクター  
「あまとくん」

### 舞鶴市産業振興部農林課

〒625-8555 京都府舞鶴市字北吸1044 TEL: 0773-66-1023 FAX: 0773-62-9891 E-mail: nourin@post.city.maizuru.kyoto.jp

### JA京都にのくに(京都丹の国農業協同組合)

〒623-0053 京都府綾部市宮代町前田20 TEL: 0773-42-1814 FAX: 0773-42-3341

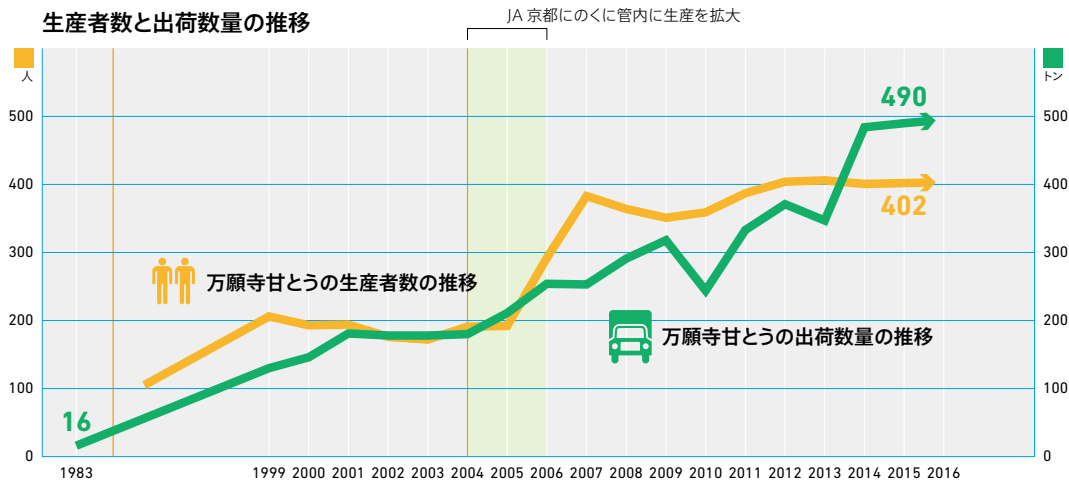
<http://www.city.maizuru.kyoto.jp> (舞鶴市ホームページ)

<http://www.ja-kyotoninokuni.or.jp>

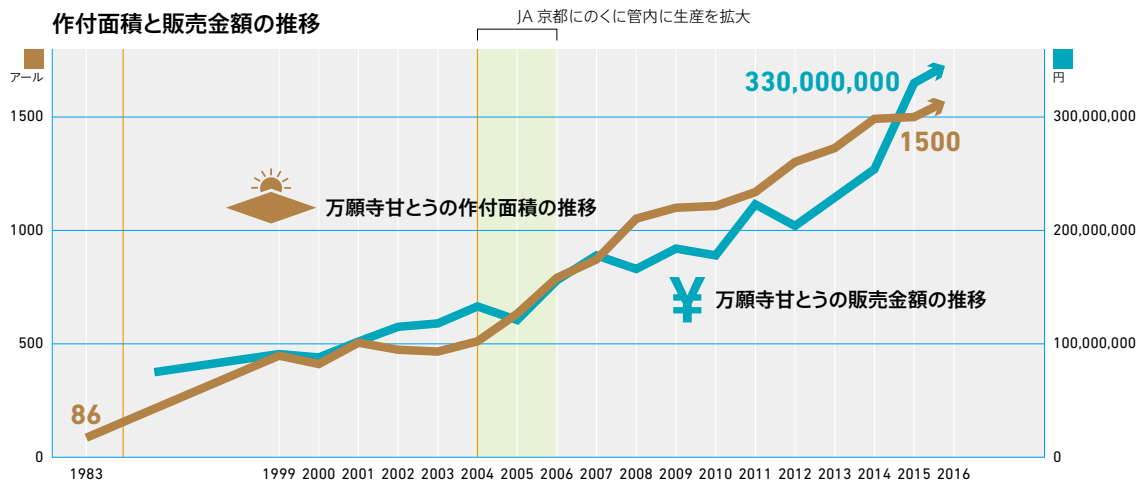
万願寺まつり実行委員会 TEL: 090-2109-6068(代表:徳永) E-mail: manganjimatsuri@gmail.com Facebook: www.facebook.com/manganji.matsuri



## 生産者数と出荷数量の推移



## 作付面積と販売金額の推移



## お取り寄せのご案内



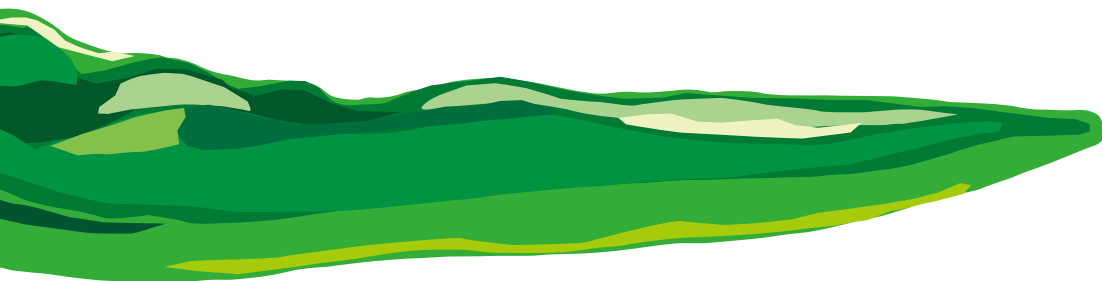
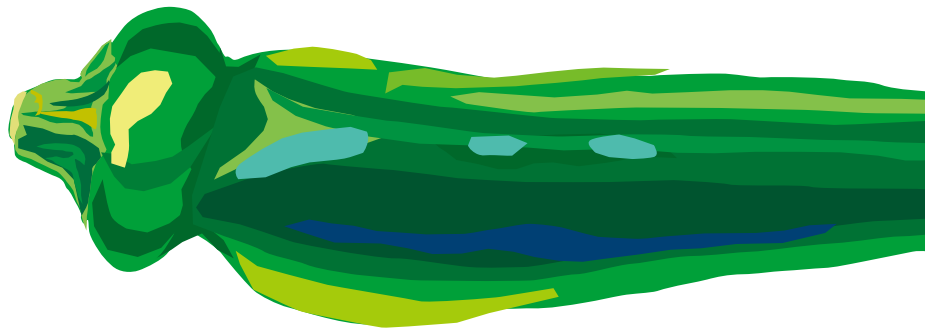
万願寺甘とう (秀品・袋入り)

● インターネットからのお申し込み  
[www.ja-kyotoninokuni.or.jp](http://www.ja-kyotoninokuni.or.jp)

● FAXからのお申し込み  
 詳細は下記連絡先にお問い合わせください。申込書はホームページからもダウンロードできます。

お問い合わせ  
**JA 京都にのくに 営農経済部**  
 〒623-0053  
 京都府綾部市宮代町前田20  
 TEL: 0773-42-1814  
 FAX: 0773-42-3341

(P.09) 1 [薬培養] 薬 (雄しべの先端の花粉を作る器官) を培養して半数性の個体を作り遺伝的に固定する細胞培養技術。変異による改良ばかりでなく「京都万願寺1号」のように、交配による新品種の作出においても品種の固定までの期間を短縮できる方法として用いられる。2 [戻し交雑] 交雑で作った雑種の後代(子孫)に対し、最初の親の片方を再び(または連続して)交雑することで、ある品種の特性をその特性を持たせたい別の品種に取り込ませる品種改良技術。(P.12) 3, 4 (JA 京都にのくに) 管内(舞鶴市・綾部市・福知山市の一部を含む)の2015(平成27)年一年間の合計出荷高490トン、販売高3.3億円。そのうち舞鶴市の出荷高249トン、販売高1.76億円。



発行

舞鶴市産業振興部農林課

2016年3月現在

