

# amateur

## Manganji

# 万願寺 甘とう

京都・丹の国 舞鶴発祥

万願寺甘とう解体新書

大型肉厚で  
タネが少なく  
甘いトウガラシ





辛くなく、美味しい

最上の万願寺とうがらし





万願寺甘とうの産地



二〇一七（平成二十九）年六月、『万願寺甘とう』が、京都府では初めてとなるGI《地理的表示》に登録されました。

GI《地理的表示》とは、風土や伝統が育んだ特色ある地域産品を、地域の財産として認め、国が保護する制度です。『万願寺甘とう』に表示された“GIマーク”は、品質に国からお墨付きをいただいた、地域ブランドの確かな証<sup>あかし</sup>です。

京の伝統野菜『万願寺甘とう』は、京都府北部（丹<sup>に</sup>の国）舞鶴市の万願寺地区で、今からおよそ百年前の大正時代に誕生しました。当時は自家野菜として、万願寺地区の農家のみで栽培され、市場に出回ることもありませんでしたが、現在では、夏の

京野菜を代表する逸品として、全国出荷されています。

しかし、『万願寺甘とう』を栽培するのは、京都府内でも発祥の地の舞鶴市および隣接する綾部市と福知山市の一部地域に限られています。

固定種にこだわり、毎年タネを採種して伝統を受け継ぎ、環境にやさしい安心安全な栽培に取り組んで、厳しい品質管理と出荷基準をクリアしたもののだけが、産地から出荷されます。

京都・丹の国特産『万願寺甘とう』を名乗ることのできる、真正正銘、由緒正しい唯一の“ほんまもん”を、是非、お召し上がりください。

#### 地理的表示

地域で長年培われた生産方法や気候・風土・土壌などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得した産品を国が知的財産として登録・保護する制度が《地理的表示》です。品質や評価などが生産地と結びついている産品に“GIマーク”が表示され、消費者は安心して購入することができます。



農林水産大臣登録第37号





ハート  
ハート

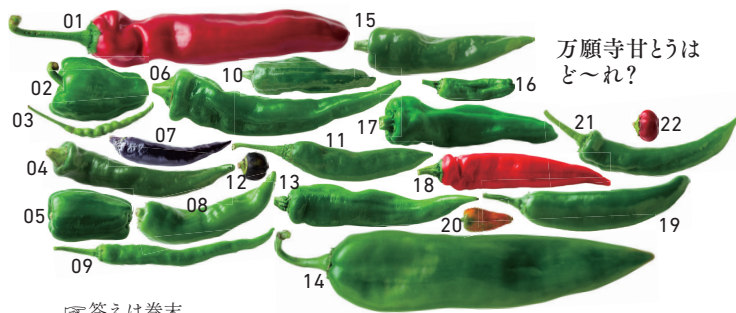
# 多才な一族。

『万願寺甘とう』は、カプシカム属という、トウガラシの仲間に分類されます。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、世界中に五系統三千種以上あるといわれています。

日本にあるトウガラシは用途別に「辛味用」「加工用」「觀賞用」「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ます。「辛味用」とは、乾燥させて使う『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。「觀賞用」は、『五色』や『榎実』。そして、『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、ピーマンやパプリカの仲間たちです。

食用に供されるものは、代表的なものだけでも全国各地

万願寺甘とうはと〜れ？



☞ 答えは巻末

に約六十種が存在し、京野菜では、「伏見とうがらし」「田中とうがらし」「山科とうがらし」「鷹ヶ峯とうがらし」などの名高い品種が名を連ねます。

その中で『万願寺甘とう』は、大型、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で、鮮やかな濃緑色で艶と張りがあります。まさにトウガラシの王様です。

# 生い立ちを語る。

中南米が原産のトウガラシは、今から五百年ほど昔、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いわれます。

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。そして喜望峯を経てインド、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きました。

日本への伝来は、一五四二年あるいは一五五三年といわれます。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、日本に到達したことになります。

「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、觀賞用としても人氣が高かったようです。

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ります。京の伝統野菜の「伏見とうがらし」が、その代表です。

現在でこそ、ピーマンやパプリカが日本中に広く普及していますが、それらは昭和、それも戦後の話で、それ以前の日本で辛味のないトウガラシは、ごく限られた存在でした。

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します。





アミだけど  
テツパン！



『万願寺甘とう』は、経緯に不確かな点もありますが、当時、京都近郊で広く栽培されていた「伏見とうがらし」が別の品種と自然交雑して生まれたものと考えられています。

片親にあたる別の品種について、長年、成分や特徴から推察して、おそらく北米原産の「カリフォルニア・ワンダー」だとする仮説が語られてきました。近年、SSRマーカーを利用した遺伝子解析によって、片親が「伏見とうがらし」なのは確実ながら、「カリフォルニア・ワンダー」と『万願寺甘とう』との間に近縁関係は存在しないことが証明されました。研究者からは、片親はむしろ古いアジアの品種に近い可能性が示唆されました。

京都北部、日本海に面した舞鶴は、古来より天然の良港として海を介したさまざまなつながりが多く、そのような歴史から、偶然に遠方の植物との出会いをもたらしたのかも知れません。



1969（昭和44）年に現在地に移築された満願寺本堂。本尊『十一面観音菩薩』は、33年に一度開帳される秘仏。

『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地区の村の名（字名）、『万願寺』に由来します。

古刹『満願寺』は、比叡山の大法師弁円が創建し『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荘厳を極めた大寺でした。近年、創建期からの遺構が発掘され、また、河北省磁州窯で作られたとみられる、宋代の稀少な壺の破片も出土しました。

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、もらつてきて

自家栽培したのが『万願寺甘とう』の始まりとされます。

村人はゆきのさんからタネを分けてもらい、栽培しました。当時、約三十戸の農家で毎年タネを採り、営々と栽培を続けました。いつしか「おいしい」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りました。

いつの段階で『万願寺甘とう』の原種が固定したか、はっきりした時期はわかりませんが、「伏見とうがらし」と別の品種を同じ畑に並べて植えたことで自然交雑したことが発端だと考えられます。

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」です。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します。

しかし、訪花昆虫も多かったトウガラシの他家受粉率は意外に高く、そんな偶然も味方して、新しい甘とうがらしは誕生しました。

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ますが、どうしても上手に育ちません。連作がきかず、病気に弱く、栽培がむずかしいと敬遠されました。

では、なぜ、万願寺では、ゆきのさん達は栽培に成功したのでしょうか？ 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いう推察です。

この一帯は伊佐津川の東側に位置し、川の西側の田辺城と城下を大洪水から守るため、東側の堤防が西側に比べ低く作られていました。そのため、明治以降も大雨のたびに大量の水と土砂が流れ込んで、そ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わけです。





旨ー

グン

グン

グン

グン



# ピンチは、チャンス。

一九八三（昭和五十八）年、京都府から舞鶴中筋農協に「野菜のブランド化」の打診が入ります。

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、農業の新時代が叫ばれました。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します。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、朝採りした野菜をリヤカーに積んで市内に売り歩いていました。

今でこそ珍しくありませんが、当時の日本で野菜をブランド化しようという発想は、とても大胆なことでした。

それまで地元では「万願寺とうがらし」（通称「青とうがらし」）という品名、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』と命名しました。そして、「万願寺甘とう部会」を発足、栽培や出荷のルール、共撰（共同選果）の仕組みや品質の基準作りも行なつて、京阪市場に向けた本格的な生産と出荷がはじまりました。

『万願寺甘とう』は、反響がさらに反響を呼び、売れ行きが良すぎて品物が足りず、四年後には舞鶴市内全域に生産を拡大します。

『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りました。

ました。そして、一九八九（平成元）年、京のふるさと産品協会から「京のブランド産品」第一

号の認証を受けま



す。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、さらなる飛躍に向かいます。

## 新御三家。

『万願寺甘とう』は、二〇〇四（平成十六）年、隣接する綾部市、福知山市の一部地域に生産を拡大しました。それに伴い、生産者全員が加入し、協同で運営する生産者グループ「万願寺甘とう部会」も、舞鶴綾部、福知山それぞれに作られました。三つの部会は、三位一体に連携して品質管理とブランドの維持・強化に努める一方、互いに切磋琢磨するライバルでもあり、消費者に信頼される魅力ある最強の産地を目指して活動しています。

## K M II。

「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ます。「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た品種として独立しているタネのことです。俗に「F1<sup>エラワン</sup>」と呼ばれる一代雑種、つまり「一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がやすくなります。

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」なのかというのと、決してそうではありません。あつちの株よりこつちの株の方が揃いがいい、というふうには毎年、株（母本）選抜を繰り返し、揃いの良いものに少しずつ変えていきます。優良な母本を維持するために原種を選抜し、逆に



シトニー  
シロ  
塩胡椒、ハニ  
ー



不出来な株をタネ採りから排除して淘汰していくのです。

『万願寺甘とう』は、この「固定種」らしい基本の原理を大切に育種を行ないました。育種の動機は、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、購買者からクレームが入つたためです。

京都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いき、<sup>（注1）</sup>薬培養により固定した新品種を開発しました。辛

味果の発生は、在来種に比べ三〇六%まで抑制されました。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ました。

二〇一二（平成二十四）年には、さらにグレードアップした『京都万願寺2号』が導入されます。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、<sup>（注2）</sup>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

いきます。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、新品種が完成しました。

『1号』に比べ約2センチ大で、時折発生していたアントシアニンによる変色果も少なく、何より各地で育成されている類似品種と異なり、辛味を完全に抑えた唯一無二な品種が完成したのです。

「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いく。これからもそれが『万願寺甘とう』のアイデンティティなのだと考えます。

## 実力試験。

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

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、ジューシーで味が良い、タネが

少なく食べやすい、などなど多くのファンから根強い支持をいただいています。ピーマン嫌いの子供たちが『万願寺甘とう』だけは好物で食べるという話もうなづけます。

さまざまなジャンルの料理人からも「皮が薄く味が濃く身がしつかりしている」「香り甘味が上品」「甘味の質に奥深さを感じる」「フルーティ」との評価が届いています。

料理の幅が広く調理法を選ばない。他の食材とも相性良く、使いやすい野菜ですが、何もせず、そのままでもおいしいのが身上です。

大型のトウガラシは、関東、四国、九州など、多様な産地、品種が出回り、また、京都府産でも「万願寺タイプ」と呼ばれ種苗会社が販売する一代交配種を用いたものが、広く流通しています。それらと『万願寺甘とう』を食べ比べてみてください。風味、甘味、食感、余韻の違いがよくわかるはずです。

## 万事快調。

品種改良した現在の『万願寺甘とう』に、辛味成分は一切ありません。それなのに、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です。

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ます。

八方美人の『万願寺甘とう』が常に絶対ではありませんが、万人のための、万能な「ブランド京野菜」を自負しています。

『万願寺甘とう』は力のある野菜です。正しく作れば応えてくれる。生産者にとつて、作り甲斐のある野菜です。また、売る人にとつても、一日で萎えるようなことがない、とても売り甲斐のある野菜です。

作つて良し、売つて良し、料理して良し、食べて良し。万人の願いが叶う<sup>かな</sup>、万願寺就の「開運野菜」なのです。





三  
一  
二  
三  
四  
五  
六  
七  
八  
九  
十



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

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。

野菜によつては「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、シュッ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。

## 身体測定。

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。

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。

### 【こだわり生産認証】

『万願寺甘とう』は、大型のトウガラシの中でも、シュッとして細長く、肩がくびれて、全体に少し湾曲しているのが特長です。色は鮮やかな濃緑色で、全体に艶と張りがあり、夏の京野菜を代表する見た目にも凛として清々しく、実にフोटジェニツクな容姿です。

各生産者は、収穫すると長さ、曲がり、色艶、適期収穫可否などをチェックし、「秀品」、「優品」、「良品」の三ランク、規格外の「並品」、「外品」に選果します。さらに、細部や形状に難があればランクを落とします。

これらは生産者部会の全員

で決めた、共通の選果基準と出荷規格に沿って、各生産者自らの責任で行ないます。選果された『万願寺甘とう』は、協同の検品場に持ち込まれ、最終検品を経て、基準をクリアしたもののだけが『万願寺甘とう』のブランド使用を許されて出荷されます。

『京のブランド産品』の認証を受けている『万願寺甘とう』は、農業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ます。





秀、優、良、  
三兄弟。

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。

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。

秀

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。

Weight: 31.0g  
Length: 193mm  
Girth: 92mm



# 万願寺 甘とうの 十二月。

定植一週間後の畑



成長  
わき芽かき



いよいよ  
収穫開始



切り戻し剪定



8  
AUG

7  
JUL

6  
JUN

5  
MAY

4  
APR

3  
MAR

ハウスの準備、  
土づくり、  
深耕、畝立て、  
マルチング  
定植



剪定

支柱準備  
誘引



灌水、追肥、  
病害虫防除

暑さ対策  
遮光、高温対策



六月までは、  
保温に努める



たっぷりの水分と、  
十分な酸素が必要





根張りや  
通気性の良い  
ふかふかな土が必要



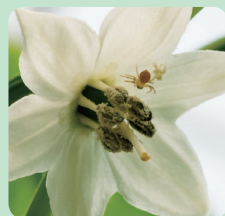
十月〜二月にかけて、  
もみ殻や米ぬかを使い  
自家製たい肥を作る  
土のなかの良い菌を  
増やし、病気の発生を  
防ぐ



土づくり  
収穫が終った畑は、  
来期に向けて土づくりを  
はじめる



収穫終わり



天敵昆虫を使った  
害虫予防で、農薬の  
使用量を抑える

2  
FEB

1  
JAN

12  
DEC

11  
NOV

10  
OCT

9  
SEP

採種用栽培



注意深く遮断した  
採種専用のハウスで  
特別に栽培する



種採り

一粒一粒、  
生産者自らが  
手作業で種採り



タネは契約育苗会社へ委託し、  
播種〜苗まで育ててもらう



# 子供達の、子供達へ。

総勢三百四十名の生産者を代表して「熱い想い」を語ります。



元中丹西農業改良普及センター指導員  
元福知山万願寺甘とう部会長

## 大槻重明 (福知山市)

頼れるレジェンド。  
甘とう栽培の御意見番。

ここはな、万願寺甘とうを丹  
の国に広げる前に試験的に二  
年間作つとつたんです。うまい

こといかいかんか、ちよつと  
加減見たいつて。ほんで、僕ら  
はどうしたか言うたら、舞鶴  
に度々、見に行かしてもらい  
ました。そりやもう、なんぞ  
あつたら、バツと走つて行つて  
「ちよつとこれどうするんじや  
な」言うて教えてもらいに。  
初め苗だけ植えたつて、わ

しらは水もやらんし、土もで  
きとらへんし、そこで作るや  
ろ、当時の品種はストレスに  
弱くて、十本のうち五本は辛  
かった。それが舞鶴の、本場の  
上手な人らは、ちゃんとクリ  
アしとつちやつたさかいにな。  
選果も教えてもらた。難し  
いんや選果が。ほんで、わし  
らケースで持ち込んで「教え  
てな」言うて。一本ずつこれは  
秀、はい、これは優……。ほん  
ま、マンツーマンで教えてもろ  
たんや。ほんま、舞鶴の方々  
に足向けて寝られませんか。

今な、福知山でも三和町の  
方の若い連中は、発想が全然  
違う。「所得は目標〇〇万で  
す」そつから始まるんや。そん  
だけあげよう思うたらハウス  
をなんぼ、一棟のハウスに何本  
植えて、ほつたら、苗がこれく  
らい必要じゃ、人夫は季節限  
定の契約で、海外から研修生  
何人呼んで……。ちゆうような  
これまでのこころでうじうじ  
してやつとる連中と全然違う  
んや、発想が。かなわん。(笑)

Ｉターンで就農  
現福知山万願寺甘とう部会長

## 北山慶成 (福知山市)

就職氷河期世代代表。  
ブランド強化を願う。

僕ら、就職氷河期の真つ只中  
の世代なんです。就職して良  
い職場に巡り会えたかとい  
うとそんなことなく、ブラッ  
ク企業みたいな所ばかり。深  
夜まで働いて、体壊して退職  
して、で、また就職しても同  
じで、その繰り返し。なので、  
リスクはあるけど、就農つて  
いう選択肢は垣根が低い。僕  
らみたいな就職氷河期の世代  
だったら、就農が魅力的に見  
えてくるんです。

それで、京野菜、京ブラン  
ドつて強いよ、つて話から、京  
野菜が作れる京都府内で研修  
先を探して就農することにし  
たんです。で、万願寺甘とう  
にどのくらい思い入れがある  
かって言つたら、正直少ないで  
す。Ｉターンですからね。

ただ、万願寺甘とうは百年



# 産地の新活力 福知山

前に発祥して、舞鶴の生産者たちが八十年かけて産地化に成功させた。信頼を形成するのって、とても長い年月が必要なのに、そうやって作られたブランドを僕らは今、使わせてもらってる。でも、いつまでもこのままでいいとは思っていないんです。

顧客を考えて、顧客になつてもらえる人をどうやったら作れるか、そのための活動を福知山でもしていきたいと思います。



1ターんで就農  
現福知山万願寺甘とう部会役員

## 岡野秀紀（福知山市）

経営を安定させること、  
そして百年後を見据える。

生産者の中には販促活動に無関心の人や、自分が作る間だけ高値で売ればいいと考える人もいます。でも、次の世代、百年後の生産者のために、三世代にわたるファンを作りましょう、と。意識を少しずつ変えていきたいと思っています。



自分たちみたいに農業がしたくて入ってきてる人間にとつて、経営が成り立つ作物つてやつぱり限られる。お金も設備も何も持てないとなると、なおさら限られる。その中で新規就農しやすい、一番経営を安定させやすい作物が、万願寺甘とうなんです。

安定させやすいけど、単にのうのうとしてたらお金つて入ってこなくて、真面目にや

るからこそお金になる。真面目にやればやるほどお金になるし、経営も安定するし、自分たちの技術もつく。

農業つて、前の代から受け継いだものを自分の代でちゃんと使つて、次の代、そのまた次の代に続くように、農地を管理して、物を作つて、技術を磨いていくのが本当。でも、いまは農業だけじゃなく、結局、次の代を作ろうとしない。山の木を切るだけ切つて、あと何も植えへんから、山は崩れるか、使えない山になる。

他の人や次の代がどうなつてもいいんや、では無責任極まりない。百年後までこのブランドを、この産地を繋げていくために、自分らの意識の再確認もそやし、百年後を見据えて、農地をちゃんと耕していかなないと。

無限に作つて、無限に売れるもんで絶対ないから。需要をただ喚起していくか、そのためにこそ労力を注ぎ込んでいかないと。

地元出身、定年就農者  
元綾部万願寺甘とう部会長

## 大槻孝宏（綾部市）

介護の中で米、紫ずきん、そして、万願寺甘とう。

家内が大病して介護せんならんでね、だいぶ良うなつてくれたんですけど、ずつと家におらんと、外へ出る事はできんで、それで農業しとるんです。米が五十アール、紫ずきんが五アールと万願寺とね。主が万願寺甘とうです。

昔はトウガラシ作るくらいのこと、茄子でもトウガラシでもどこの家でも夏野菜何でも作つてますんでね、トウガラシの作り方がどうのこうの思

【コンパニオンプランツ】  
青枯病対策にネギと一緒に植える



わへん。放つたらかしのトウガラシ作りですけんね、実際。

今は、販売野菜を作ろう思うたら、水やつたり、肥料やつたり、減農薬も全部やつとる栽培指針で。それに従つて皆と同じ品物こしらえな。自分だけ良いん作つてもあかんし、自分が悪かつたら皆に迷惑かけるしね。

あおがれ青枯病にならんようにつて、四年前からネギと一緒に植えてます。それから、農薬の代わりに、天敵昆虫を放飼しとるんです。アザミウマという害虫が花の中へ入るんですけどね、エボが黒なつてしまうんです

わ。その害虫を駆除するために、ククメリスちゆう天敵を放しとるんですけど、今度は害虫の葉ダニが出るんですわ。

その葉ダニを消毒しよう思うたら、天敵まで一緒に殺してしまふさかい、思案の最中で。これ、痛し痒しでね。

自分も歳とりましたが、これから先も農業続けていければいいなと思うとります。

1ターんで就農  
現綾部万願寺甘とう部会役員

## 小畑哲也（綾部市）

『百十名の産地』綾部として、名を通したい。

うちは夫婦二人で食べていける農業がしたいな、つていうことで現在までやつてます。

幸い土地柄が皆さん良くしてくださつて、機械借りたり、一からいろいろお世話になつて、ええとこに來たなと思ひます。他の新規就農の話聞くとね、なかなか馴染めんかつたりするようやけど、僕の場合はずんなり。今では好きなこと言わせてもらつてます。

この辺りの土は、川沿いと違つて粘土質で、ハウス建ててもジクジクして給排水には苦労してますね。それと、池水を引つ張つてきてるので、夏場に水位が下がると溶存率つて言うんですか、酸素が少なくなるんですよ。それで、水の中に空気入れる装置を自分で考へて付けたんです。水が通

## 中山間の知恵 綾部





1ターんで就農  
現綾部万願寺甘とう部会役員

## 赤堀圭司 (綾部市)

出荷できない甘とうで  
自家製たい肥を作る。

ることによつて空気引つ張る、液肥引つ張る原理があるんですが、それと同じようなもん見つけて自動灌水してます。綾部で最初の頃思つたのは、万願寺Ⅱ舞鶴っていうのがね、なんか僕は嫌というか、綾部としてもつと名が通つたらいいなあつて。かと言って、丹の国では響かへんと思うんです、そこもわかるんですけど、ジレンマですね。今年から綾部部会でもLINEグループを作つて、新規就農の人が質問しやすいようにとか、情報交換とか、目的は何でも、いろんな活用したらええんちゃうの、つて思いで始めています。

京都市内に住んでいた頃から万願寺とうがらしが好きで食べていました。農業がしたくて綾部に移住してきたんですが、ここが万願寺甘とうの産地だと聞いた時、万願寺が好きだし、自分も食べたいから作ってみたいな、と思つたのが最初です。

一年露地で作つて、その後ハウスを二棟建てて、この冬

にまた三棟を建てるんで、全部で五棟になります。

うちはね、出荷できない万願寺甘とうを、紫ずきんの豆殻や、米のもみ殻などと混ぜ込んで、自家製たい肥にしているんです。循環型で無駄のないたい肥。一年かけて熟成させたい肥を、毎年春にハウスに入れる。これを何年も続けています。

赤堀式たい肥と、丹波の山から降りてくる水、陽当たり良好の圃場……。うちの万願寺甘とうが、いちばんおいしい

いと思つてます。(笑)

この辺の中山間つて、農業をするには厳しいところだと思ふんです。土地も広くないし陽当たりも悪かつたりして、あまり農業に適さない。そんな中で、この辺の気候と風土にマッチした、万願寺甘とうがあつて、ほんとに良かったと思います。ここだけでしか作れない強みと、ブランド力があつて、価格も安定している。それでいておいしくつて。こんだけいい作物つて、他にないやろと思いますね。





Uターンで就農  
現舞鶴万願寺甘とう部会役員

## 岡安賢治（舞鶴市）

万願寺甘とうで  
コミュニティを作りたい。

帰省して、万願寺甘とうを始め  
めたのは、それがこの町で農業  
において、人と人をつなげ  
る一番のツールだから。皆、万  
願寺甘とうを通じて、いろん  
な関わり合いを築いている。  
毎年、食育の授業をしに小  
学校へ行って地元の子供たち  
に募ってもらってるのも、万  
願寺甘とうを作っているから

できることです。

生産者間の交流もすごく盛  
んで、LINEやフェイスブッ  
ク、勉強会をしたりとか。全国  
回られてる資材屋さんや、いろ  
んな分野の方と接する機会に、  
珍しい産地だ、こんな協力関  
係は珍しい、といったことを  
よく聞きますね。

人間は誰しも安心して暮ら  
せる場所、コミュニティが必要。  
殺伐とせず、知恵とか精神的  
な余裕が蓄積された器のよう  
な、壊すのは簡単でも得るの  
は難しい、そういうものが作れ  
たら、という思いで万願寺甘



元舞鶴市女性農業士  
元舞鶴万願寺甘とう部会役員

## 仲川輝子（舞鶴市）

会社の新規事業として  
甘とう作りにチャレンジ。

小学校の話で言えば、誇り  
に思ってくれてるので、こっち  
が熱いトークをすると伝播す  
るんです。今年で五年やつと  
んのかな、毎年、三〜四年生  
に。市内の全部の小学校に生  
産者が行って。その、最初の  
子供たちが成人するまであと  
五〜六年。そのくらい経った  
らだいぶ状況が変わるのかな  
と思ってるんです。その子たち  
が大人になって、全国各地へ  
羽ばたいて、万願寺甘とう愛  
を伝播させていったらね。

社員四人で会社をしていたん  
ですが、事業が低迷して何か  
しなければだめだねって時に、  
農業、万願寺甘とうどうです  
か、って声かけてもらって。辞  
められる方のハウスがあつた  
んで、ほな、そうしようかと。  
と素人の四人が、思い出し  
たら恥ずかしい、笑けるよう  
なことしながら今に至ってま  
す。失敗しながら経験積んで、  
ここまでできました。



Iターンで就農  
現舞鶴万願寺甘とう部会長

## 添田 潤 (舞鶴市)

チーム戦、団体戦で  
揺るぎない産地にしたい。

土地が川のそばなので、水害も多いです。最近では五年前で四回浸かった。建てたばかりのハウス壊されたり土持っていたり、二メートル程水に浸かって全滅したり……。もう泣きそうな状態。それで市がバックアップしてくれて嵩上げしました。

思いは秀品率を上げること。それと農薬は減らしたい。だから微生物農薬、天敵にこだわってます。これまでの経験から、今年はたくさん入れました。

万願寺甘とうはやつぱりおいしい。今の品種と昔の品種と食べ比べたこともあるんです。昔の方が良かったと言う人もいますが、そんなことない、匹敵する味やと思いません。それに、こつちは辛くない。安心して食べていただける。もう一つ、対価がいいね、時間対価が。正当な労働対価が得られる。働いて働き続けられる。やつぱり、本来あるべき農業の姿ではないのかなって。



分のいろんなデータの数字を隠さずオープンにしていったり。みんなで共有して、みんなでレベルアップしていく。

生産者だけじゃなく、JAであったり、行政であったり、いろんな人が関わって、四六時中、万願寺甘とうの話をしている。そして未来に、次に繋がる人をしっかり育てて、百年続く産地にしたい。自分の子供が継げるような産地にね。宮崎や高知のピーマン農家さんは親子三代だからね。三代ピーマン作り続けると、やる

## 発祥の地の使命 舞鶴

ことがなくなってくる、技術的に。だから皆、ものすごく高みに登るんです。

僕ら一代目だと、インフラを整備する段階で、ハウスを建てて、溝を掘って、排水を良くして、土作りとかベーシックなところで人生が終わる。その上に技術やいろんなもん積み上げていくから、三代目は最新の技術もすぐ取り入れられる。ベースがあるから。

で、やつぱね、どんどんどんどん加速していく。先進地は。そんなふうにして、万願寺甘とうも積み重ねたい、産地として。そうしてくると本当にちゃんとこれで暮らせるようになるし。イメージ的には、鳥取のらっきょうとか田子町のにんにくとかね、あのくらいの規模の産地。本当に長く続く産地になりたいなと。



# キセキの チーム。





『万願寺甘とう』は、生産者全員が「部会」という協同で運営する生産者グループに加入し、ルールに沿った生産・収穫を行ない、収穫された産品は生産者自らが責任をもって選果して、検品場へ持ち込みます。

持ち込まれた産品は、出荷基準を満たしているか、正しく選果が行なわれているかを専任のスタッフがWチェックし、クリアしたもののだけが市場へと出荷されます。

他の産地に例を見ない徹底した品質管理には理由があります。産地の財産として「固定種」のタネを守るとして目的と、そのためには産品の品質を維持し、結束してブランド価値を高めることが必要だと考えるからです。

「固定種」で、これだけの規模で続けている産地は、国内でも稀だといわれます。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ました。



チームを支える検品場のスタッフたち





丹の国（綾部市・舞鶴市・福知山市）では、市民、生産者、行政、学校、お店、協賛企業などが一体となつて、『万願寺甘とう』の普及・食育活動に取り組んでいます。

## 『万願寺甘とう』の給食

綾部市、舞鶴市、福知山市の三市では、地域の特産品である『万願寺甘とう』を使った給食を積極的に実施しています。（下写真は綾部市）



## 『あまとくらぶ』

丹の国の飲食店や加工業者が加盟し、『万願寺甘とう』のふるさとを盛り上げて地域の活性化を目指そうという

『あまとくらぶ』のパートナーは、現在約六十店（社）。『万願寺甘とう』を使ったメニューの提供や加工食品開発を通じて自慢の地域産品の発展を応援しています。



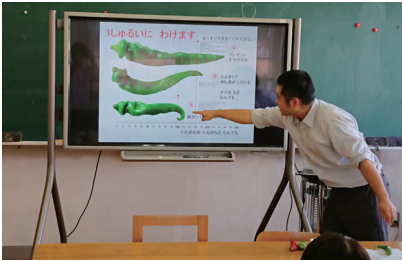
京舞鶴 池屋（舞鶴市）



定植から収穫までを、生産者から学びます。（舞鶴市）

## 小学校の出前授業

『万願寺甘とう』の歴史や特長など、地元の小学校へ生産者が直接出向いて授業をします。（舞鶴市）



# くオール丹の国



## 丹の国公認『かまど炊き佃煮』

大江山食品株式会社の『万願寺甘とうとちりめん山椒のかまど炊き佃煮』は、市場に流通する一般的な万願寺とうがらしではなく、『万願寺甘とう』を使った佃煮です。

（福知山市）





IoTを活用したスマート農業への取り組み。(舞鶴市)



### 三市の取り組み

農業の担い手、後継者不足を解消して持続可能性を高めるために、三市では各市の強みを生かした水平連携による機能強化や、さまざまな取り組みを行なっています。『万願寺甘とう』の生産に先進技術を導入して、作業負担の軽減と安定的な農業経営の実現や、農業と福祉の連携を進め、地域の特色ある魅力を高め、Uターンへの促進を図り、誰もが心豊かに暮らせるまちづくり、地域づくりを目指しています。



移住定住サイト(福知山市)と、  
移住定住パンフレット(舞鶴市、綾部市)

## 万願寺甘とう

『万願寺甘とう』と  
企業のコラボ

大手讃岐うどんチェーンが季節限定で『万願寺甘とう』の天ぷらを販売したり、全国的なコンビニエンスストア、首都圏を中心に展開するおむすびチェーンなど、『万願寺甘とう』とさまざまな企業とのタイアップやコラボレーションが年々広がっています。



緑のしあわせ。



### 甘とう応援団

舞鶴市内をはじめ地元有志らが集まって、毎年夏休みに『万願寺甘とうまつり』が開催されています。主催するのは、万願寺甘とうの生産者というわけではなく、新規就農した他の産品の生産者や地元の大工さんなど『万願寺甘とう』愛を拡散すべく『ミツシヨウ』を担った勝手連、サポーター集団です。なんと、行政からの補助金に頼らず、自分たちで資金を集めて活動しています。







# 万願寺食堂へ ようこそ。

女王陛下の国、英国で随一のB級グルメ「フィッシュ・アンド・チップス」を真似て、揚げたての万願寺甘とうをザラ紙に丸めて包んで出掛ければ、それはもう、ビートルズもビックリの、世界一幸せなホリデーになりますよ！







モリモリ食べよう。







ヨーロッパでトウガラシを暖かく迎え入れた最初の国はハンガリーだといわれます。長く厳しい冬を乗り切るため、食べるのと体の調子が良くなるトウガラシを愛し、もつとたくさん食べるために辛さの少ないものが選別され、現在の辛

くないパプリカを完成させました。パプリカからビタミンCを発見して、ノーベル賞を受賞したのもハンガリー人です。でも彼は、皆が大好きなパプリカが一人嫌いで、どうせ食べないから、とビタミンCの抽出を思いついたのだそうです。





家内







万願。



## ⑦ パーラー。



コロンブスがトウガラシに出会  
う遙か昔、メソアメリカの古代  
文明では、カカオ豆で作った  
ホットドリンクの風味づけに  
トウガラシが使われました。

彼らの言葉で苦い水シヨコトルと呼ば  
れたその飲み物は、テコマテと  
呼ばれる高貴な陶製の壺で供  
されたといえます。トウガラシ  
とシヨコラの相性には、意外な  
歴史が隠れていました。

一方、世界の美食家が集ま  
る成都の四川料理にトウガラ  
シが多用されるようになった  
のは、実はせいぜい百年ほど前  
からだといわれます。

百年前といえば、万願寺甘  
とうと同じ歴史です。成都の  
麻辣がまだまだ発展途上とす  
るなら、万願寺甘とうも伸び  
しろをさらに広げ、未来にむ  
けて進化を続けていきます。







### 万願寺甘とうと鶏のポン酢煮

丸ごとの煮込みがおいしい万願寺甘とう。ポン酢で煮込んだ鶏のコクと万願寺甘とうに箸が進む。



### 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。



### 万願寺甘とうとちりめん佃煮

ざく切りの万願寺甘とうをちりめんじゃこと炒め合わせ、醤油、砂糖、味醂、酒で味付け。ご飯のお供に。



### 万願寺甘とうのピクルスを コップで巻いて

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。



### 万願寺甘とうの天ぷら

切込みを入れた万願寺甘とうを、一本丸ごと天ぷらに。果実の甘みが増してとってもジューシー。



### 万願寺甘とうと鶏の炒め煮

鶏モモ肉、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。



### 万願寺甘とうの挽き肉炒め

万願寺甘とうを炒めて挽き肉炒めと合体。豆板醤でちょっとピリ辛な挽き肉が万願寺甘とうとベストマッチング。



### 万願寺甘とうとチーズの オープン焼

フレッシュチーズ、刻んだナッツ、レーズン、バジル、バルサミコ酢、塩胡椒を合わせ万願寺甘とうに詰めオープンへ。



### 万願寺甘とうの塩昆布炒め

細めに切った万願寺甘とうをオイルでさっと炒め、火を止める前に塩昆布を混ぜ合わせる。クイックレシピ。



### 万願寺甘とうとプチトマトの炒め

万願寺甘とうをオリーブオイルで炒め、プチトマトを入れて軽く炒めて完成。塩胡椒でシンプルに。



### 万願寺甘とうのもろみ和え

熱湯にさっと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。



### 万願寺甘とうの煮浸し

万願寺甘とうとカボチャや茄子を素揚げしてだしつゆに浸す。夏は冷やして召し上がれ。



### 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。



### 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に、塩で茹でた万願寺甘とうを混ぜ合わせる。



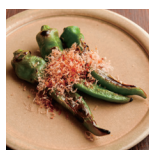
### チョコレートをもとった万願寺甘とう

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。



### 万願寺甘とうの豚肉巻き(塩)

万願寺甘とうに豚肉を巻き、塩胡椒して、オリーブオイルを敷いたフライパンでこんがり焼く。レモンを添えて。



### 万願寺甘とうの焼いたん

万願寺甘とうを丸ごと素焼きにして、焼きたてにおかかと醤油をかけて。昔から地元で愛される、万願寺甘とうの最もポピュラーな一品です。焼きたてに岩塩とオリーブオイルもおススメ！



### 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て、砂糖、醤油、酒が入った鰯だしで煮る。



### 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。





## 万願寺甘とう歴史年表

|      |       |                 |  |           |
|------|-------|-----------------|--|-----------|
|      |       | 紀元前～<br>先コロンブス期 | 中南米原産のアヒ(＝トウガラシ)は、約6000年前の土器に描かれていることから古くから<br>原住民に幅広く利用され、約7～8000年前には野生種から5系統の栽培種が育成された | 約7～8000年前 |
| 1200 | 鎌倉    | 1218 (建保6年)     | 弁円上人が丹後国守の助成を受け満願寺を創建  | 約800年前    |
| 1300 |       |                 |  |           |
| 1400 |       |                 |  |           |
| 1500 | 室町    | 1492 (明応元年)     | コロンブスがカリブ海イスパニョーラ島(現在のハイチ、ドミニカ)で初めてトウガラシを目にする  | 約500年前    |
|      |       | 1542 (天文11年)    | ポルトガル船により日本にトウガラシが伝わる(他に1553年宣教師による伝來說など諸説あり)  |           |
|      |       | 1570 (永禄13年)頃   | 満願寺が火災で焼失  |           |
| 1600 | 安土・桃山 | 1593 (文禄元年)     | 奈良興福寺『多聞院日記』にトウガラシの記述  | 約400年前    |
|      |       | 1625 (寛永2年)     | 江戸両国の薬研堀(やげんぼり)で七味唐辛子が売られる   |           |
|      |       | 1638 (寛永15年)    | 『毛吹草』の諸国名産の部に伏見のトウガラシが山城国の特産品として記される   |           |
| 1700 | 江戸    | 1683 (天和3年)     | 円隆寺智恩院宥宣院主が満願寺を中興し、この年開帳供養が行なわれる   | 約300年前    |
|      |       | 1680～1700 頃     | 日本各地でさまざまなトウガラシ品種が作られる   |           |
|      |       | 1763～1772 頃     | 平賀源内『蕃椒譜』に甘トウガラシの記述  |           |
|      |       | 1767 (明和4年)     | 円隆寺良貞上人が現在の満願寺本堂を建立  |           |
| 1800 |       | 1774 (安永3年)     | アメリカでピーマンの原種となる「ベル」「ベルノーズ」品種が発表される   |           |
|      |       | 1804 (文化元年)     | 島津藩編纂『成形図説』に甘トウガラシの記述  | 約200年前    |
| 1900 | 明治    | 1870～1890 頃     | 明治政府の勸農政策をうけ、多くの西洋野菜が輸入され、国内で栽培されるようになる  |           |
|      |       | 1908 (明治41年)    | 舞鶴中筋農協の前身にあたる中筋信用購買販売組合設立  |           |
|      |       | 1920 (大正9年)頃    | 万願寺甘とうの原種が生まれる   | 約100年前    |
| 2000 | 昭和    | 1945 (昭和20年)    | ハンガリーで農学者オベルマイヤーが辛いパプリカを完成させる  |           |
|      |       | 1969 (昭和44年)    | 満願寺本堂を現在の場所に移築   |           |
|      |       | 1972 (昭和47年)    | 舞鶴中筋農協育苗センター建設   |           |
|      |       | 1981 (昭和56年)    | 京都府立大でトウガラシの台木用に野生種から育成したものを採種し接木栽培に成功   |           |
|      |       | 1983 (昭和58年)    | 地場産万願寺とうがらしを万願寺甘とうに改称、万願寺甘とう部会を発足し本格的な出荷開始   |           |
|      |       | 1987 (昭和62年)    | 舞鶴市全域に万願寺甘とうの生産を拡大   |           |
|      |       | 1989 (平成元年)     | 万願寺甘とうが『京のブランド産品』第1号の認証を受ける  |           |
|      |       | 1993 (平成5年)     | 「万願寺甘とう」を商標登録  |           |
|      |       | 1997 (平成9年)     | 舞鶴市、綾部市、福知山市一部地域の9農協が合併して、京都丹の国農業協同組合が誕生   |           |
|      |       | 2004 (平成16年)    | 綾部市、福知山市一部地域に万願寺甘とうの生産を拡大  |           |
|      | 平成    | 2007 (平成19年)    | 京都万願寺1号 品種登録   |           |
|      |       | 2012 (平成24年)    | 京都万願寺2号 品種登録   |           |
|      |       | 2017 (平成29年)    | 万願寺甘とうがGI《地理的表示》に登録  |           |
|      |       | 2019 (令和1年)     | 満願寺跡から創建期の遺構を発掘、宋代の壺『黒釉白堆線文壺』の破片が出土  |           |
|      |       | 2021 (令和3年)     | 万願寺甘とうブランドブック改訂新版(本書)発行  |           |
|      | 令和    |                 |  |           |

## 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纂委員会編『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

『とうがらしミニアクセス』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

山本紀夫著『トウガラシの世界史』中公新書 2016年

岩井和夫、渡辺達夫編『トウガラシ 辛味の科学』  
幸書房 2008年(改訂増補版)

ヘザー・アアント・アンダーソン著、服部千佳子訳  
『トウガラシの歴史』原書房 2017年

スチュアート・ウォルトン著、秋山勝訳『トウガラシ大全』  
草思社 2019年

松島憲一著『とうがらしの世界』講談社 2020年

吉田よし子著『香辛料の民俗学 カレーの木とワサビの木』  
中公新書 1988年

野口勲著『タネが危ない』日本経済新聞出版社 2011年

『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』エス・ティー・エス 2012年

『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)

三村 裕、南山泰宏、久保中央『SSR マーカーを利用した「万願寺とうがらし」(Capsicum annuum L.)の親子関係分析』京都府農林水産技術センター農林センター研究報告 vol.39 2017-03

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)

『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)

## 取材先、協力者一覧(順不同・敬称略)

添田潤(舞鶴市・舞鶴万願寺甘とう部会 現部会長)

仲川輝子(舞鶴市・舞鶴万願寺甘とう部会 元役員)

岡安賢治(舞鶴市・舞鶴万願寺甘とう部会 現役員)

赤堀圭司(綾部市・綾部万願寺甘とう部会)

赤堀幸(綾部市・綾部万願寺甘とう部会 現役員)

小畑哲也(綾部市・綾部万願寺甘とう部会 現役員)

大槻孝宏(綾部市・綾部万願寺甘とう部会 元部会長)

岡野秀紀(福知山市・福知山万願寺甘とう部会 現役員)

北山慶成(福知山市・福知山万願寺甘とう部会 現部会長)

大槻重明(福知山市・福知山万願寺甘とう部会 元部会長)

米原浩朝(舞鶴市・舞鶴万願寺甘とう部会)

嵯峨根根一(舞鶴市万願寺・舞鶴万願寺甘とう部会)

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)

大江山食品株式会社(福知山市)

京舞鶴 池屋(舞鶴市)

万願寺まつり実行委員会(舞鶴市)

(P.04) 答=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 京都府産しとう 17 熊本県原坂美少年 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] (P.10) 注1 [葎(やく)培養] 葎(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。注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。



# 万願寺甘とうを産地からご自宅へ

農林水産大臣登録第37号



公式ホームページはこちら——

最上の万願寺とうがらし

**万願寺甘とう**  
OFFICIAL SITE



万願寺甘とう 公式



amatou.kyoto



万願寺甘とう

秀品2kg/バラ(出荷箱入り)

箱サイズ: W460×L250×H141mm



万願寺甘とう

秀品150g×8袋(化粧箱入り)

箱サイズ: W296×L197×H98mm

辛い  
美味い  
甘い



あまとくん

**JA京都にのくに**

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

<https://ja-kyotoninokuni.or.jp>

JA京都にのくに  
**彩菜館**  
SAISAIKAN

本書および万願寺甘とうについてのお問い合わせ

**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

[ja-kyotoninokuni.or.jp](http://ja-kyotoninokuni.or.jp)

**福知山市**

産業政策部農林業振興課

〒620-8501

京都府福知山市字内記13番地の1

TEL: 0773-24-7044

FAX: 0773-23-6537

[city.fukuchiyama.lg.jp](http://city.fukuchiyama.lg.jp)

**綾部市**

農林商工部農林課

〒623-8501

京都府綾部市若竹町8番地の1

TEL: 0773-42-4267

FAX: 0773-42-4406

[city.ayabe.lg.jp](http://city.ayabe.lg.jp)

**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

[city.maizuru.kyoto.jp](http://city.maizuru.kyoto.jp)



発行

JA京都にのくに万願寺甘とう部会協議会

