

amatou

Manganji

万願寺 甘とう

京都・丹の国 舞鶴発祥

大型肉厚で
タネが少なく
甘いトウガラシ



農林水産大臣登録第37号



万願寺甘とう解体新書





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G I『地理的表示』に登録されました。

G I『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"G I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です。

京野菜を代表する逸品として、全国に出荷されています。

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。

寺甘とう』に表示された"G I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です。

京の伝統野菜『万願寺甘とう』は、京都府北部(丹の国)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

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だけが、产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、正真正銘、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、土壤などの生産地の特性により、高い品質と評価を獲得した产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产品に"G I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



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」「観賞用」「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

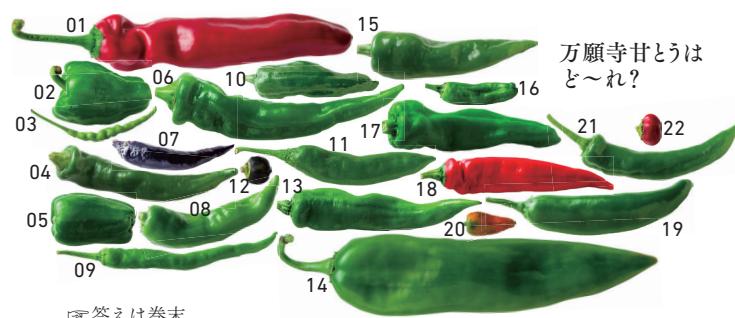
も用いる「伏見辛」など。「加工用」とは、オリーブを漬ける

際に種を抜いて代わりに詰める「ピメント」など。「観賞用」は、「五色」や「楓実」。そして、「蔬菜用」に属するのが、果肉

자체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

生い立ちを語る。



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。

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。

その後、ボ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。途中で英國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。

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つて『万願寺甘とう』の原種が舞鶴で誕生します。

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、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つた最初だといわれます。

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。

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つて『万願寺甘とう』の原種が舞鶴で誕生します。



アミミだけ
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・ワンドラー」だとする仮説が語られてきましたが、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」のは確実ながら、「カリフォルニア・ワンドラー」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もの出会いをもたらしたのかも知れません。

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

33年に一度開帳される秘仏。



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『十一面觀音菩薩』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。

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、栽培しまして。当時、約三十戸の農家で毎年タネを採り、當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となりました。

いつの段階で『万願寺甘とう』の原種が固定したかはつ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、訪花昆虫も多いため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

の評判となつた、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。どうしても上手に育ちません。連作がかず、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壤は砂質で、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えます。

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に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壤に常に再生していくためだというわけです。



カシカシ
グリグリ
グリ
カシ

—面し—

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。

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

時代は移り、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。

そこで、管轄する舞鶴中筋
農協では、育苗センターを建
設します。一九八二（昭和五
十六）年、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
の栽培を可能にしました。そ
れに伴い生産者も増えていき
ました。

『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。



京都万願寺 2号

K
M
II。

『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ピ
ング『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
ンブルでもあり、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。

『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。一方、互いに切磋琢磨するラ
ンブルでもあり、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。
『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。

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。

『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
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」と呼
ばれる一代雜種、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
すことでの、気候風土に順応し
地域で作りやすくなります。
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、というふうに毎年、株（母
本）選抜を繰り返し、揃いの
良いものに少しづつ変えてい
きます。優良な母本を維持す
るために原種を選抜し、逆に

ムジ
マジ
マジマジ



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っても辛味の強い果実が混入し、購買者からクレームが入ったためです。

在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、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、二〇〇七年(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、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。在来種の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センチ大型で、時折発生していたアン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』のアイデエンティティなのだと考えます。

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”と呼ばれる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』を食べ比べてみると、甲斐のある野菜です。また、売る人にとっても、一日で萎え売り甲斐のある野菜です。まるで甲斐のないことがない、とても作って良し、売って良し、料理して良し、食べて良し。

万人の願いが叶う、万願成

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、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。生産者にとって、作り甲斐のある野菜です。また、売る人にとっても、一日で萎え売り甲斐のある野菜です。まるで甲斐のないことがない、とても作って良し、売って良し、料理して良し、食べて良し。



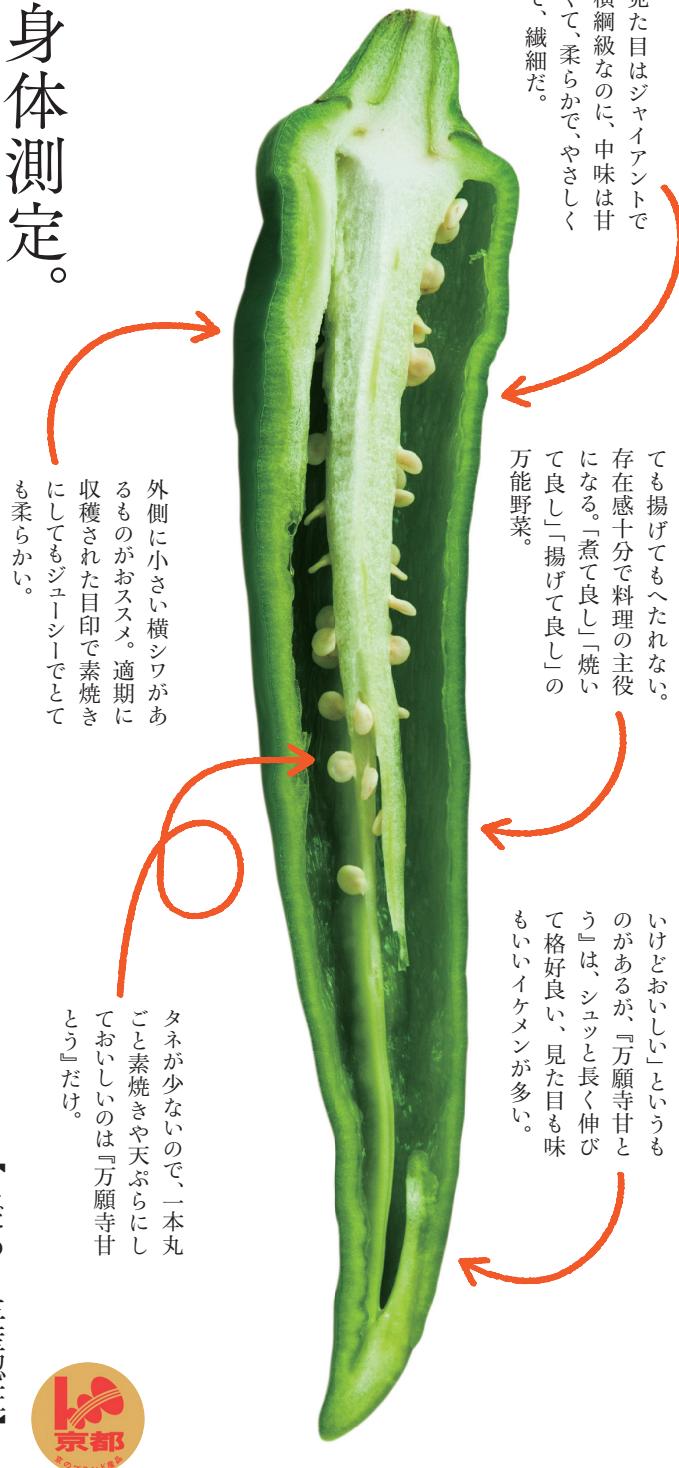
一郎 もじへいじ

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、やさしくて、纖細だ。

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。「煮て良し」「焼いて良し」「揚げて良し」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、シユ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。

身体測定。



【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、実にフォトジェニックな容姿です。

これらは生産者部会の全員

各生産者は、収穫すると長さ、曲がり、色艶、適期収穫か否かなどをチェックし、「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、細部に形状に難があればランクを落とします。

で決めた、共通の選果基準と出荷規格に沿つて、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です。

これらは生産者部会の全員

『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ます。

0
10
20
30
40
50
60
70
80
90
100
110
120
130
140
150
160
170
180
190
200



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。

秀、優、良、
三兄弟。



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。

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

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。



万願寺甘とうの十二ヶ月。



定植一週間後の畑



切り戻し剪定



いよいよ
収穫開始



成長
わき芽かき



8
AUG

7
JUL

6
JUN

5
MAY

4
APR

3
MAR

暑さ対策
遮光・高温対策



灌水、追肥、
病害虫防除



剪定
支柱準備
誘引



定植



ハウスの準備、
土づくり、
深耕、畝立て、
マルチング



たっぷりの水分と、
十分な酸素が必要

六月までは、
保温に努める



天敵昆虫を使った
害虫予防で、農薬の
使用量を抑える



根張りや
通気性の良い
ふかふかな土が必要



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

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



収穫終わり



2
FEB

1
JAN

12
DEC

11
NOV

10
OCT

9
SEP

タネは契約育苗会社へ委託し、
播種～苗まで育ててもらう



種採り

一粒一粒、
生産者自らが
手作業で種採り



注意深く遮断した
採種専用のハウスで
特別に栽培する



採種用栽培

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）

頼れるレジエンド。
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、いくかいかんか、ちょっと
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。そしたら、バツと走つて行つて
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」言うて教えてもらひに。
初め苗だけ植えたつて、わ

秀、はい、これは優……。ほん
ま、マンツーマンで教えてもら
たんや。ほんま、舞鶴の方々
に足向けて寝られません。

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
をなんば、一棟のハウスに何本
植えて、ほつたら、苗がこれく
らい必要じや、人夫は季節限
定の契約で、海外から研修生
何人呼んで……ちゅうような。

それで、京野菜、京プラン
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
かつて言つたら、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

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
かつた。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

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ら
たんや。ほんま、舞鶴の方々
に足向けて寝られません。

僕ら、就職氷河期の真っ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て、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、就農っ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つたら、就農が魅力的に見えてくるんです。

それで、京野菜、京プラン
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
かつて言つたら、正直少ないで
す。Iターンですからね。

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。

福知山の新活力



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。信頼を形成するのつて、とても長い年月が必要なのに、そうやつて作られたブランドを僕らは今、使わせてもらつて。でも、いつまでもこのままでいいとは思つていらないんです。

顧客を考えて、顧客になつてもらえる人をどうやつたら作れるか、そのための活動を福知山でもしていかないと。

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います。

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。

Iターンで就農
現福知山万願寺甘とう部会役員

自分たちみたに農業がしたくて入つてきてる人間にとつて、経営が成り立つ作物つてやっぱり限られる。お金も設備も何も持つてないとなると、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つてこなくて、眞面目にや

るからこそお金になる。眞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、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いと。

無限に作つて、無限に売れるもんでは絶対ないから。需要をどんだけ喚起していくか、そのためにこそ労力を注ぎ込んでいかないと。

大槻孝宏（綾部市）

介護の中で米、紫芋、そして、万願寺甘とう。



【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

家内が大病して介護せんなら
んでね、だいぶ良くなつてくれ
たんですけど、ずっと家に
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、紫芋、
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

うへん。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
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。

青枯病にならんようについて、 青枯病（あかがれ）

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、ククメリスちゅう天敵を放
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
てしまうさかい、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。

う。その害虫を駆除するため
に、ククメリスちゅう天敵を放
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
てしまうさかい、思案の最中
で。これ、痛し痒しでね。

違つて粘土質で、ハウス建てで
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
言うんですけど、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
考えて付けたんです。水が通



小畠哲也（綾部市）

百十名の産地＝綾部として、名を通したい。

綾部 中山間の知恵

うちは夫婦二人で食べていいけ
る農業がしたいな、つていう
ことで現在までやつてます。
幸い土地柄か皆さん良くし
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、ええとこに来たなと思ひ
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
合はすんなり。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、ハウス建てで
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
言うんですけど、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
考えて付けたんです。水が通

にまた三棟を建てるんで、全部で五棟になります。

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

うちはね、出荷できない万願寺甘とうを、紫ずきんの豆

を思うんです。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、ほんとうに良かつたと思います。ここだけでしか作れない強みと、ブランド



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ます。

綾部で最初の頃思つたのは、

万願寺甘とうを、紫ずきんの豆

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。かと言つて、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やうの、

な活用し始めています。

な活用したらええんちやうの、

な活用し始めています。

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

ウスを入れる。これを何年も続けています。

赤堀式たい肥を、毎年春にハ

ウスに入れる。これを何年も

続けます。

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

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

にないやろと思ひますね。



にまた三棟を建てるんで、全

うちはね、出荷できない万

願寺甘とうを、紫ずきんの豆

を思うんです。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、ほんとうに良かつた

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

にないやろと思ひますね。

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

にないやろと思ひますね。

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。

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
願寺甘とうを作っているから



とうを続けています。万願寺
甘とうを通じて、舞鶴市民の
郷土愛を育むとか、文化の火
種にすることかな。

小学校の話で言えば、誇り
に思つてくれるので、こつち
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
産者が行つて。その、最初の
子供たちが成人するまであと
五、六年。そのくらい経つた
らだいぶ状況が変わるんかな
と思つてるんです。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
を伝播させていつたらね。

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つて時に、
農業、万願寺甘とうどうです
か、って声かけてもらつて。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。
どう素人の四人が、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つてま
す。失敗しながら経験積んで、
ここまできました。

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。



土地が川のそばなので、水害も多いです。最近は五年間で四回浸かつた。建てたばかりのハウス壊されたり土持つていかれたり、二メートル程度に浸かつて全滅したり……。

もう泣きそうな状態。それで、市がバツ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、天敵にこだわっています。これまでの経験から、今年はたくさん入れました。

万願寺甘とうはやっぱりおいしい。今の品種と昔の品種と食べ比べしたこともあるんです。昔の方が良かつたと言ふ人もいますが、そんなことない、匹敵する味やと思います。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。働いて働き続ける。やつぱり、本来あるべき農業の姿ではないのかなって。

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
搖るぎない産地にしたい。

最初の頃は、個人戦の農業がしたかたなんですが、途中からチーム戦、団体戦も面白そ

うだなつて。たとえば共撰出荷つて、自分だけ良ければいいってもんじやなくて、産地全体のレベルが上がらないと自分の評価も上がらない。なので技術を教え合つたり、自

分のいろんなデータの数字を隠さずオーブンにしていったり。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

であつたり、行政であつたり、いろんな人が関わつて、四六年中、万願寺甘とうの話をしている。そして未来に、次に繋がる人をしつかり育てて、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。三代ビーマン作り続けると、やる

ことがなくなつてくる、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、溝を掘つて、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やんとこれで暮らせるようになるし。イメージ的には、鳥取のらつきようとか、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。

発祥の地の使命
舞鶴



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、収穫された产品は生産者自らが責任をもつて選果して、検品場へ持ち込みます。

持ち込まれた产品は、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、クリアしたものだけが市場へと出荷されます。

他の产地に例を見ない徹底した品質管理には理由があります。产地の財産として『固定種』のタネを守るという目的と、そのためには产品の品質を維持し、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いている产地は、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

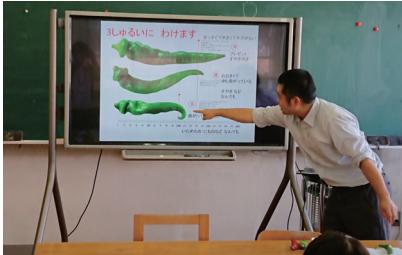
綾部市、舞鶴市、福知山市では、地域の特産品である『万願寺甘とう』を使った給食を積極的に実施しています。



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、地元の小学校で生産者が直接出向いて授業をします。(舞鶴市)



に く オール丹の国

『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）

『丹の国公認 かまと炊き佃煮』

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と炊き佃煮』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）

三市の取り組み

IoTを活用したスマート農業
への取り組み。（舞鶴市）



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てJITターンの促進を図り、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。



移住立団サイト（福知山市）と、
移住立団パンフレット（舞鶴市、綾部市）

緑のしあわせ。



甘とう応援団

舞鶴市内をはじめ地元有志が集まつて、毎年夏休みに『万願寺まつり』が開催されています。主催するのは、『万願寺まつり』の実行委員会で、『万願寺甘とう』の生産者というわけではなく、新規就農した他の产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『ミッショニ』を担つた勝手連、サポート一團で勝手連、サポート一團です。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。



万願寺甘とう



万願寺食堂へ ようこそ。

女王陛下の国、英國で随一のB級グルメ“フイツシユ・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
。○



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います。トウガラシとショコラの相性には、意外な歴史が隠れています。

トウガラシショコラトル

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つたのは、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。

万パーラー。





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。



万願寺甘とうとちりめん佃煮

ざく切りの万願寺甘とうをちりめんじゅこと炒め合わせ、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、少し絞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。



万願寺甘とうのピクルスをコッパで巻いて

さっ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。



万願寺甘とうとチーズのオーブン焼

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ブンへ。



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つただけのジュース。



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。



チョコレートをまとった万願寺甘とう

オランジエットのように、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と焼く。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、酒が入った鰹だしで煮る。



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～ 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も古くから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 1300 1400 1500 1600 | 鎌倉 室町 室 室 江戸 | 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 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的とする 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年宣教師による伝説など諸説あり) 1570 (永禄13年)頃 満願寺が火災で焼失 1593 (文禄元年) 奈良興福寺『多聞院日記』にトウガラシの記述 1625 (寛永2年) 江戸両国の薬研掘(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 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 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 | 約800年前 約500年前 約400年前 約300年前 |
| 1700 1800 | 江戸 | 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 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 1920 | 明治 大正 | 1870～1890頃 明治政府の勧農政策をうけ、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 |
| 1945 1969 1972 1981 1983 1987 1989 1993 1997 2004 2007 2012 2017 2019 2021 | 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くな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探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 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 | 約100年前 |
| 2000 | 平成 | | |
| 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 2007年

『とうがらしマニアックス』山と渓谷社 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・アート・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

野口歎著『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』エヌ・ティー・エス 2012年

『京のブランド商品ガイドブック』
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

野口歎『野菜の種、いまむかし トウガラシ、シトウ、ピーマン、パプリカの話』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)

野口歎『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)

(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 ミニパプリカ 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 京都府産しづく 17 熊本原坂美少年 18 赤万願寺 19 千葉産甘辛ピーマン 20 ミニパプリカ 21 士佐甘とう 22 ミニパプリカ] (P.10) 注1 [薬(やく)培養] 薬(雄しげ)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。

南山泰宏、古谷規行、稻葉幸司、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、稻葉幸司、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』特產種苗第20号 とうがらし・わさび 日本特產農作物種苗協会 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 農學第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)

小畠哲也(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)

嵯峨根良一(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)

万願寺甘とうを産地からご自宅へ



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



amatou.kyoto



万願寺甘とう

秀品1kgバラ(出荷箱入り)

箱サイズ:W375×L275×H80mm



辛くない
美味しい
甘い



アマトくん



万願寺甘とう

秀品2kgバラ(出荷箱入り)

箱サイズ:W460×L250×H141mm

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

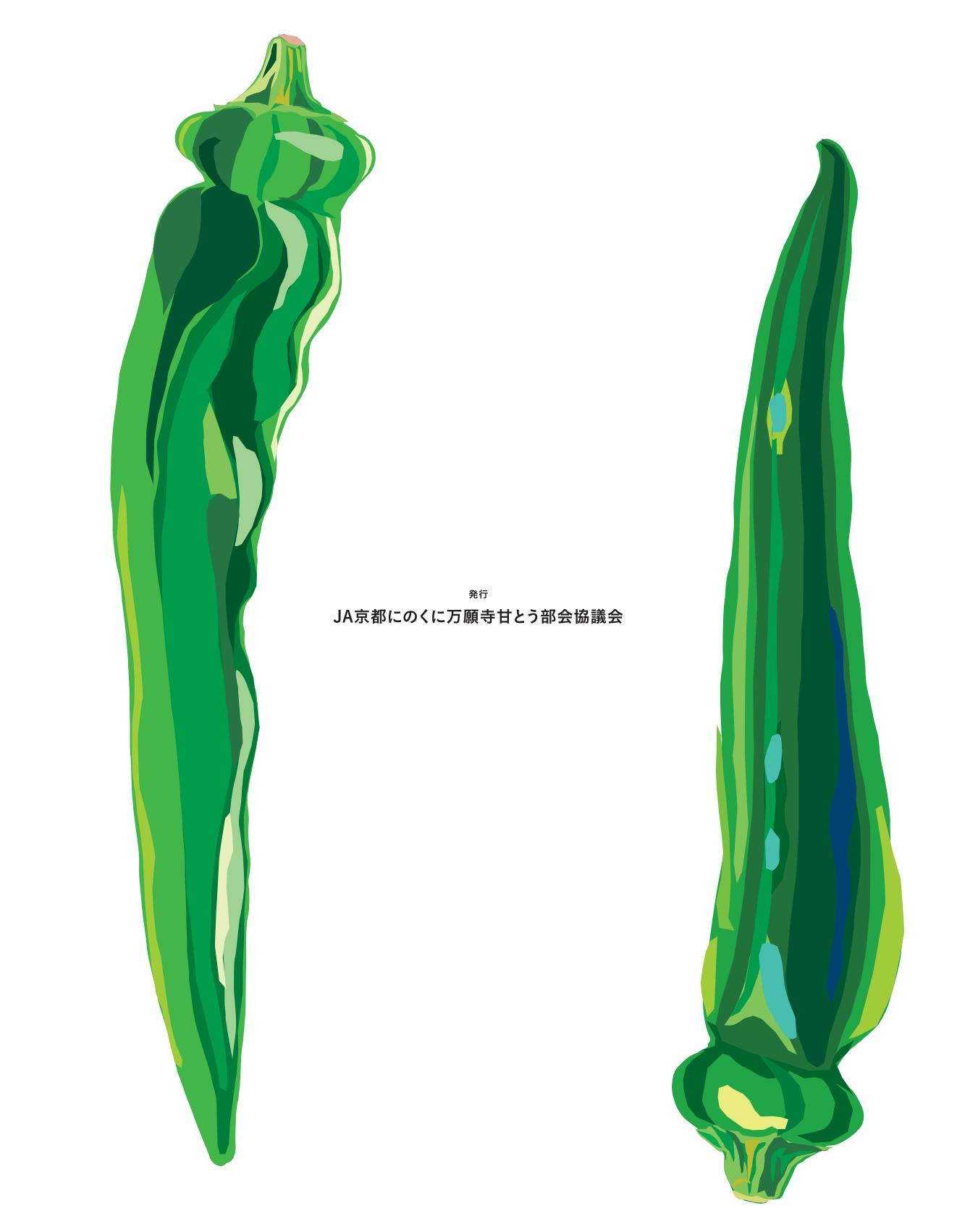
JA京都にのくに
(京都丹の国農業協同組合)

〒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

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

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

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



発行
JA京都にのくに万願寺甘とう部会協議会