

京北グルメMAP

前回大好評「京北グルメMAP」の改訂版ができました！新情報も載ってるよ！京北散策を思いっきり楽しんでね！！

「春の京北グルメ」を代表して「おーらい黒田屋」さんの「ちまき」動画チェックしてね！
YouTube

「冬の京北グルメ」を代表して「山国さきがけセンター」さんの「納豆もち」動画チェックしてね！
YouTube

「夏の京北グルメ」を代表して「すし米」さんの「鮎づくし料理」動画チェックしてね！
YouTube

「秋の京北グルメ」を代表して「京北子宝いもの煮物」動画チェックしてね！
YouTube

「春の京北グルメ」を代表して「おーらい黒田屋」さんの「ちまき」動画チェックしてね！
YouTube

「冬の京北グルメ」を代表して「山国さきがけセンター」さんの「納豆もち」動画チェックしてね！
YouTube

「夏の京北グルメ」を代表して「すし米」さんの「鮎づくし料理」動画チェックしてね！
YouTube

「秋の京北グルメ」を代表して「京北子宝いもの煮物」動画チェックしてね！
YouTube

京北ふるさとバス時刻表 <Keihoku Furusato Bus Timetable>
西日本 JR バス時刻表 <West Japan JR Bus Timetable>
京都京北ナビ <Kyoto Keihoku Navi>

京北の情報まるっと掲載「京都京北ナビ」！イベント情報やおすすめスポットの検索に大活躍！！

19 鯖寿司 京北すえひろ
20 御菓子司 塩治軒
21 京都若狭路 レストランゆげ
22 okulu(株)
18 京蕪庵
6 山陵汀
1 (有)おーらい黒田屋
あうる京北(京都セミナーハウス)
17 京北若狭路 レストランゆげ
16 (株)京北木こり ヴィレッジ
15 ビザカフェ* トコトコ
14 きくち亭
13 ファミリー 割烹 裕山
27 喫茶 遊月
23 生鯖寿司 いわを商店
26 割烹かわいもみじ(鹿)料理
25 芦見谷芸術の森
24 ラーメン専門店 キャプテン
12 蕎麦美庵 物味遊山
11 料理旅館 すし米
9 きらく食堂
8 道の駅 ウッディー京北
10 登喜和 黒毛和牛牝牛
7 (有)亀屋廣清
12 蕎麦美庵 物味遊山

京北の旬の食材・お料理カレンダー

※左下に★マークがある写真は「京都市農林企画課」様よりご提供いただきました。

春 (3月~5月)	夏 (6月~8月)	秋 (9月~11月)	冬 (12月~2月)
<p>山椒の葉 [4月下~5月中]</p> <p>春の山菜 [4~5月] タラの芽・ゴゴミ・フキノトウなど</p> <p>原木しいたけ [4月~5月]</p> <p>ワラビ [4月下~5月]</p> <p>山フキ [5月上~7月上]</p> <p>京ラフラン [3月中~5月中]</p> <p>クロモジ [5月~6月]</p> <p>京たまねぎ [10月上~3月中]</p> <p>みず菜 [11月上~3月上]</p> <p>はくさい [11月上~3月下]</p> <p>小カブ [5月上~7月]</p> <p>ほう菜ご飯 [5月上~6月上]</p> <p>アマガコ餅 [3月上~9月下]</p> <p>グリ餅 [1月~5月下]</p> <p>狩猟解禁 [11月中~3月中]</p>	<p>山椒の実 [5月下~6月]</p> <p>この時期、各家庭では「山椒の実採った塩昆布しょよ」の声が聞こえてきます。ちなみに京北の家庭料理「塩昆布」は、いわゆる「塩吹昆布」ではなく、主に昆布の佃煮を指します。</p> <p>地元の一部食料品店ではこの時期、塩昆布の材料向けにちりめんじゃこの大袋も登場し始めます。</p> <p>しは漬ができるよ！</p> <p>伏見とうがらし・万願寺とうがらし [6月上~9月下]</p> <p>京てまり(ミニトマト)・京あかね(ミニトマト) [4月下~7月下・9月中~11月中]</p> <p>京唐菜 [6月上~10月下]</p> <p>ブルーベリー [7月下~9月上]</p> <p>メロン [8月上~下]</p> <p>ちまき [6月中~7月中]</p> <p>鮎解禁 [6月中~9月上]</p>	<p>大根 [9月下~12月上]</p> <p>松茸 [9月上~10月上]</p> <p>原木しいたけ [10月~11月]</p> <p>舞茸 [10月中]</p> <p>黒枝豆 [9月中~10月下]</p> <p>京の花街みょうが [9月中~10月中]</p> <p>なすび・きゅうり [7月~9月]</p> <p>みょうが・赤しそ [8月~9月]</p> <p>バターナッツカボチャ [8月~10月]</p> <p>つるむらさき [8月~9月]</p> <p>はやとろり [10月~11月]</p> <p>ぎんなん [10月~11月]</p> <p>京北子宝いも [10月上~11月下]</p> <p>紅芯大根 [11月上~2月下]</p> <p>小カブ [9月下~12月]</p> <p>京北産新米 [9月上~12月下]</p> <p>鯖寿司 [9月下~10月下]</p> <p>グリ餅 [8月~12月]</p>	<p>「いぶり干したくわん」は、「たまり漬」「たまり漬(山椒)」の2種類。その他にも、「お漬物の茶漬げごしぐれ」「佃煮昆布」「七福漬」の豊富なラインナップ！ご飯のおともが勢揃い！お酒・ワイン・ウイスキーのおつまみにもよく合います！！道の駅ウッディー京北で大好評販売中！</p> <p>「京都・京北つけもの工房 いぶり」が販売している「いぶり干したくわん」は、この時期に採れる大根を、杉のチップでいぶり干しし、特製の調味液で低温漬けた人気商品です！</p> <p>「京都・京北つけもの工房 いぶり」が販売している「いぶり干したくわん」は、この時期に採れる大根を、杉のチップでいぶり干しし、特製の調味液で低温漬けた人気商品です！</p> <p>家庭では主に正月の食べ物ですが真空包装された納豆もちも販売されているので、いつでも購入できます！</p> <p>年末が近づくと地元の一部食料品店では大バック納豆が並び始めます！！</p> <p>納豆もちは、お餅をつくときに混ぜ込んだり、様々な包み方や食べる際に納豆を包む、塩派、砂糖派、きなこがけ派など各家庭によって色々な食べ方があります。</p> <p>狩猟(シカ・イノシシ)解禁 [11月中~3月中]</p>

旬の食材(野菜・魚)・伝統食や季節の料理・保存食など