



あやべ丸ごといただきます あじわいランチの日

令和8年7月
綾部市農政課
綾部市教育委員会
綾部市立小・中学校

今回の食材は、「万願寺甘とう」！

万願寺甘とうって何？



みなさん！ 万願寺甘とうを知っていますか？
万願寺甘とうは、今からおよそ100年前に舞鶴市「万願寺」という地区

で生まれたとうがらしです。左の写真が万願寺甘とうです。

万願寺甘とうは、大きいけれど、果肉は柔らかく、甘みがあって種が少ない！

ピーマンが苦手な子どもたちでも「万願寺甘とう」だけは、おいしく食べられるという話もうなずけます。そんな万願寺甘とうですが、見た目は、シュッと細長く、肩がくびれて、全体的に少し湾曲しているのが特徴です。色は鮮やかな濃緑色で、全体にツヤと張りがあります。

この万願寺甘とうは、綾部市の特産品としても有名で、市内全域で栽培されており、栽培農家は80名を超えています。

出荷について

生産者が育てた「万願寺甘とう」は、J A 京都にのくにに集められて出荷されます。昨年度に綾部市から出荷された万願寺甘とうは、約116トン。毎年た

くさんの万願寺甘とうが出荷されています。

検品場に集められた「万願寺甘とう」は厳しい選別を受け、秀品・優品・良品・規格外に分けられます。秀品は「京のブランド産品」として出荷され、秀品から良品までが「万願寺甘とう」を名乗ることができます。風土や伝統が育んだ特色ある地域産品を、地域の財産として国が保護する「地理的表示（GI）保護制度」に京都府で初めて登録されました。品質や評価などが生産地と結びついている産品には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。

保護者の皆様へ

「あやべ丸ごといただきます あじわいランチの日」の取組は、地域の食文化や農業に関心を持つきっかけづくりを目的として平成18年度から実施しており、平成30年度からは地域の特産品を取り入れています。今回、その一つである「万願寺甘とう」を給食で食べることで、子どもたちが地域の特産品を理解し、身近に感じるとともに地産地消につながればと考えています。

今年も、本取組について年5回の開催を予定しておりますので、地域の特産品を通じて改めてこの綾部の魅力を感じていただければと思います。