

四億人を救う！

奇跡の果実

京の伝統野菜「桂うり」の新たな可能性

私たちの住む京都市桂地域には、京の伝統野菜の1つ「桂うり」が栽培されています。昔、地域の人々に愛された野菜でした。しかし、今桂うりは厳しい局面にあります。その現状を打開するために、桂うりの新たな可能性を探りました。

① 伝統と歴史

建物

桂うりを見るために建立。「瓜見の茶屋」と呼ばれる。



風習

日本三大祭の「祇園祭」その期間中、八坂神社の紋章ときゅうりの断面が類似するためきゅうりは食べられず桂うりが食べられた。



食文化

奈良時代より歴史を持つ「奈良漬」。原料に桂うりが使用された。



② 現在
時代が流れ..

食の欧米化 利用に制限
戦後の作付の変化

③ 栽培開始

唯一の栽培農家から貴重な種を譲り受け栽培開始！本来、漬物としての利用が多いため、未熟果を使用する。しかし、種を採るために完熟果を残していた。



すると..



メロンのような
芳醇な香気！

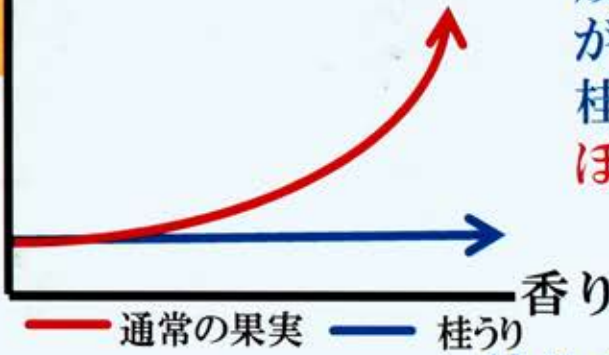
わずか..

栽培農家1軒

④香気の可能性

市場に流通している多くの果実は、成熟が進むと香気と糖度(カロリー)が比例して上昇する。桂うりは、香気が増しても糖度はほぼ変化しない、希少な果実。

糖度(カロリー)



しかし、フルーツとしての価値は無い。

特性を生かした

カロリーコントロールスイーツ

change

血糖値にあまり影響しない
甘味 希少糖
(アスパルテーム)

食事制限を受けた方も安心!

⑤桂うりの香気が四億人を救う

世界の糖尿病患者数

約4億人

国内では糖尿病予備軍を含め、
2500万人
国民の5人に1人。

桂うりスイーツがあれば?

糖尿病患者



甘い物×
厳しい食事制限
大きなストレス

希望の光!

近年の消費者

機能性表示食品

農産物の機能性表示
美味しい+付加価値

ニーズに
応答!

⑥計画書

①桂うりスイーツの病院食への利用や一般販売
新たな利用法を確立!

需要が確信されれば、農家確保につながる
完熟果だけでなく未熟果の利用も広まる

②情報発信の一環

今後を担う世代に桂うりの栽培体験を行う
実現したいのは..

需要があるなら栽培したい!

栽培農家の増加へ

桂うりの苗提供

加工委託

桂高校

加工業者

農家

食育活動

低カロリースイーツ

スイーツ店

桂うりの栽培が楽しい!

小学生

低カロリースイーツ

桂うりの魅力に触れてもらう

糖尿病患者

病院

「希少」ではなく、「必要」とされる。地域に愛され続ける明るい未来

これまで、農家の「絶やしたくない」という思いが京野菜を守ってきた。「伝統」「珍しい」そんな理由で生き残れる程甘い時代でない。これから生き残るには、現代のニーズに合わせて変化が必要だ。