







こと九条ねぎ奉納祭

十二月九日「こと九条ねぎの日」の記念日を迎えるにあたり、伝統野菜 九条ねぎの魅力を存分に楽しみ、味わい尽くす祭典。

2026 / 令和 8 年

12月5日（土）

時間 11:00～16:00

場所 賀茂別雷神社（上賀茂神社）
（かもわけいかづちじんじゃ / かみがもじんじゃ）

主催 こと京都株式会社

生産者、料理人が腕を振るう
九条ねぎグルメ多数！



催し事

- 京都市内の飲食店料理人によるオリジナル九条ねぎメニューの実演販売
  （京懐石 美濃吉 竹茂楼 / iso farm / メゾン ドゥ シャルキュトリ エム / 韓式料理 ピョリヤ）
- 京都伝統野菜「九条ねぎ」を奉納する神事
- こと京都九条ねぎオリジナルメニュー実演販売
- 子どもから大人まで楽しめる、触れて学ぶ「九条ねぎの皮むき体験」
- 数量限定！九条ねぎ原種 100%の原体商品の販売
- その他イベントブース、ステージショーなど
  （京野菜を描く透明水彩画教室、京の冬の縁日、ステージイベント等）

詳しくは web へ

主催 / こと京都株式会社　企画運営・お問い合わせ / こと京都株式会社 TEL：075-601-0668（平日 9:00～17:00）

美食

京都の料理人が集い、振る舞う。 11:00〜16:00

奉納祭限定の九条ねぎメニューを食す

■ 京懐石 美濃吉 竹茂楼

享保元年（1716 年）創業 三百有余年の歴史を誇る
京料理を代表する老舗。

提供：九条葱饅頭 ～昆布と鰹節の一番出汁あんかけ仕立て柚子風味～

■ メゾン ドゥ シャルキュトリ エム

岡崎で老舗洋食・フレンチを展開する円居グループが
手がける京都産豚肉を使ったシャルキュトリ専門店。

提供：九条ねぎと無添加ベーコンのキッシュ、
九条ねぎと京都産豚肉ソーセージのホットドック

■ iso farm

「旬の採れたて野菜をおいしく食べる」をコンセプ
トに京都市内に京野菜レストラン等 13 店舗を展開。

提供：九条ねぎうどん

■ 韓式料理 ピョリヤ

ソウルの宮中飲食研究院で宮廷料理を学んだ星野
明香氏による一軒家「韓式会席」。

提供：九条葱キムチのチヂミロール、
韓国ラーメンとたっぷり九条葱炒め、他

特別出店

■ 手づくり惣菜 wawawa / 岩手県陸前高田市にて地域の惣菜レストランを経営
■ 龍谷大学 / 経営学部ゼミ生たちによる「九条ねぎのぼっかけ風焼きそば」を販売

催物

遊んで、体験して、発見する。

世代を越えて楽しむ、遊びも体験も盛りだくさん！

子どもから大人まで楽しめる、冬のお祭り



九条ねぎの皮むき体験

収穫したての九条ねぎの外葉を剥く皮むき作業を体験。綺麗に
調整した九条ねぎはそのままお持ち帰りいただけます。葉の厚
みや手触り、皮を剥いた時の香りなど、五感で感じる伝統野菜。
お持ち帰りいただいた九条ねぎはご家庭でのお料理に！

透明水彩画で描く、冬の京野菜



描きたい京野菜を選び、京野菜の個性を改めて見出し、自由に描きませんか？参加者の方には九条ねぎをプレゼント。

■ 出店：visions pallet

＼ その他 イベント出店あり ／

■ 九条ねぎの重さ当てコーナー
■ 京の冬の縁日コーナー
■ お子さま向けステージショー など

九条ねぎは何グラムあるの？
めざせピッタリ賞！

神事

九条ねぎ奉納神事

産地・栽培方法・品種にこだわり生産した、上賀茂神社御用達である「こと九条ねぎ」。
古来より、神社では香りの強いものを神様に奉納することは避けられてきた言い伝えがある中、
上賀茂神社では「大蒜（にんにく）・葱」をお供えされてきた慣習があったとされる記録があります。
このような例は全国的にも非常に珍しく、上賀茂神社では独自の例として伝承されています。
来たる 12 月 9 日の記念日「こと九条ねぎの日」を迎えるにあたり、九条ねぎの魅力を持続的に発信し、古都京都
から日本の農業の発展につながる催し物が始まりを告げる奉納祭を執り行います。
※ 本イベント開催前に関係者のみで執り行うため、一般の方のご参加はございませんので予めご了承ください。
※ 11:00 よりイベントエリア内特設ステージにて主催者代表による開会宣言にて奉納神事について説明致します。

初開催特典 本チラシをご持参いただいた方は「九条ねぎ皮むき体験」を無料でお楽しみいただけます（２名まで可能）