



東一口淀大根出荷組合組合長・鶴ノ口承太郎さん

# 実りの便りが交差するまち。

久御山支店・久御山中央支店・淀支店界限

張りつめるような寒さのなか、磨き上げられる純白の輝き。伝統ある京野菜のひとつ、聖護院大根のなかでも、巨椋池の干拓地・東一口<sup>いもあらい</sup>一帯で作られるものは古くから特別に「淀大根」と呼ばれています。きめ細かく煮くずれしないことで知られ、底冷えが厳しいほどに甘みが増します。それはまるで困難な干拓事業を成し遂げ、大きな実りを手にした先人たちの姿と重なるかのようです。干拓地の上を交差する久御山ジャンクションは京阪神をつなぐ交通の要衝。自然の恵みいっぱい育てられた久御山産の野菜や



畑のすぐ隣りに延びる高速道路

苗たちが高速道路を通過して全国のまち、家庭へ届けられます。ほら、冬の味覚に打つ舌鼓の音が、聞こえてきませんか…。このまちでこのまちのひとたちと、今日をともにする喜び。一緒にうれしい、京都中央信用金庫です。

●KBS京都テレビ「京biz(毎週火曜午後9時25分より)」・KBS京都ラジオ「京都検定!なるほど研究所(毎週金曜午後2時より)」は京都中央信用金庫が提供しています。



 **京都中央信用金庫**

京都市下京区四条通烏丸西入ル  
TEL.075-223-2525 FAX.0120-201-580  
www.chushin.co.jp (フリーダイヤル)