

なにわの伝統野菜「守口大根」



収穫した守口大根

守口大根って？

本市の伝統野菜である「守口大根」が、平成19年8月29日に大阪府の「なにわの伝統野菜」に認証されました。

「守口大根」は、長さ1m以上、長いものでは2m近くにもなる世界一長い大根で、主に漬け物として食されます。現在は、愛知県・岐阜県の木曽川沿いで栽培され「守口漬」として販売されています。

16世紀ごろから20世紀初頭まで大阪市から守口市の淀川沿いで栽培され、その後宅地化などで大阪府内での栽培は途絶えていましたが、守口都市農業研究会が復活に向けて取り組んでいます。

市は、守口大根を守口市の名産品として栽培していきたいと考えています。

守口大根の栽培の歴史は古く、大阪城が築城される以前から(16世紀ごろ)、淀川沿いの大阪天満宮付近や長柄、橋寺付近に栽培地が点在しており、当時の一寒村であった守口の中洲(外島、狼島、土居)で栽培されていましたが、大阪城が築城(1583年)され城下町の発展とともに付近の市街化が進み、江戸時代後半にはこの付近の長大根の栽培は消滅しました。

秀吉は、築城したばかりの大阪城と京を往復する折に、淀川沿いの寒村守口の地で休息をとり、この長大根を用いた家伝の「香の物」を献上したところ、秀吉はその風味が格別だったことを大いに賞賛し、その名を「守口漬」と命名しました。これが後に守口大根と呼ばれるようになったと、伝えられています。

(中日出版社発行・田中章吾著「守口漬ものがたり」より)

守口大根の由来

守口漬

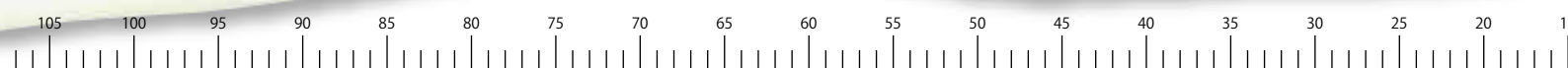


なにわの伝統野菜

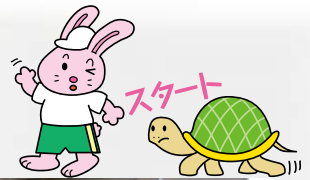
大阪府では、100年以上前から府内で生産されており、苗や種子などの来歴が明らかかな品種など、大阪独特の昔ながらの伝統野菜を見直そうと、平成17年から「なにわの伝統野菜」の認証制度をつくり、伝統野菜の復活に取り組んでいます。

現在、「毛馬胡瓜」「天王寺蕪」「大阪しろな」など、15品目が認証されており、19年に守口大根が16品目として追加、現在では羽曳野市の「碓井豌豆」が追加され17品目になりました。

金時人参、大阪しろな、天王寺蕪、
田辺大根、芽紫蘇、服部越瓜、
鳥飼茄子、三島独活、吹田慈姑、
泉州玉葱、高山真菜、高山牛蒡、
守口大根、碓井豌豆



守口大根ができるまで



収穫の時期を迎えました



水やり



種は指先で小さな穴を開けてまきます



長く育てるため、畝を高くします



掘り起こすため、囲いを取り外します



立派に長く育ちました



大根を折らないように収穫します



今回もなが〜〜く育ちました

第3回守口大根長さコンクール

1月27日、中央公民館で「第3回守口大根長さコンクール」が開催されました。皆さんも、ぜひ来年挑戦してみてください。詳しくは、p.38「カメラアイ」をご覧ください。



三郷小学校児童



砂原さん



「守口大根長さコンクール」の入賞者の皆さん

191.5cm

