

なにわの伝統野菜をご紹介します!

守口大根 (もりぐちだいこん)

守口大根は1m以上にもなる世界一長い大根で、太さは2~3cm程度と細いのが特徴。愛知県丹羽郡扶桑町の農家が育てた191.7cmの守口大根が世界最長の大根としてギネス記録に認定されています。

市でも守口大根長さコンクールが開催されています。



難波葱 (なんばねぎ)

大阪市難波周辺で江戸時代からさかんに栽培されたことから「難波葱」と呼ばれています。難波葱が京都の九条地区に伝わり、改良されたものが九条ねぎになったといわれています。



吹田慈姑 (すいたくわい)

吹田市で江戸時代以前から自生していたクワイです。現在流通している大型の中国クワイとは異なる小型のサイズで、えぐ味が少なく、栗のようなほくほくした甘さが特徴です。



勝間南瓜 (こつまなんきん)

江戸時代末期に、旧勝間村(西成区玉出町)が発祥地で1kg程度の小型でコブのある粘質の日本かぼちゃ。熟すと赤茶色になり甘みが増します。



鳥飼茄子 (とりかいなす)

摂津市の鳥飼地区で江戸時代から栽培されている丸なすです。京都の賀茂なすに似ていますが、やや下ぶくれで、果皮が柔らかく果肉が緻密で独特の甘みが特徴です。



なにわの伝統野菜とは

大阪は江戸時代「天下の台所」と呼ばれたように、古くから食文化が栄え、その食文化を支える大阪独特の歴史深き野菜が多数あります。

大阪で100年以上前から栽培され、大阪の農業と食文化を支えてきた歴史と伝統をもつ野菜を「なにわの伝統野菜」として大阪府が認定しており、現在18品目が認定されています。

今回は伝統野菜の守口大根とともに大阪府内で栽培されている「なにわの伝統野菜」の一部を紹介します。



市内の生産者自慢の採れたて野菜は安心して鮮度が抜群。市役所正面玄関前での開催は今年度は終了しましたが、次回開催時には皆さんも足を運んで、地場産野菜を食べてみてはいかがでしょうか。朝市開催日は広報もりぐちなどでお知らせします。



なにわの伝統野菜「守口大根」



気温が低く凍えるような寒さの中、元気なかけ声とともに市長や訪れた人が力強く餅をついていました。つきたてでやわらかく、温かい餅を皆さんおいしそうに食べていました。

／ おもち、おいしいよ～！ ／

