



令和7年1月10日

報道関係者 様

守口市と地元飲食店との取組み

～なにわの伝統野菜に認定されている守口大根をご賞味～

→ 主な概要

昨年、令和6年12月17日（火）に守口市と守口都市農業研究会が育てた、なにわの伝統野菜「守口大根」を守口市立庭窪小学校の児童と収穫いたしました。

このたび、その際に収穫した守口大根を使用し、地元のそば司 理（ことはり）さんが、期間限定で「守口大根 理のかえしづけ」（下記、写真右）を販売させていただくことになりました。

また、「守口大根 理のかえしづけ」を令和7年1月17日（金）に開催します守口大根長さコンクールにて、来場者に試食をしていただけるよう手配しております。

◆守口大根とは◆

守口大根は、室町時代の守口、淀川周辺の畑にて誕生したという説があり、その大根を用いて「漬け物」とされ、その「漬け物」を天正13年「守口村」に立ち寄った豊臣秀吉に献上したところ、味を絶賛し「守口漬」と名付けたとされている。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おり、平成19年、大阪府が行なっているなにわの伝統野菜に認定されました。



→ とき・ところ・内容

期 間 令和7年1月10日（金）から販売開始し、なくなり次第終了となります。

実施店 そば司 理（ことはり） TEL 06-4980-1835
メニュー、料金等は直接、上記の店舗にお問い合わせください。

【問合せ】

守口市役所 市民生活部 地域振興課

電話 06-6992-1516（直通）