



令和 6年 1月 15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あれ！～

→ 主な概要

昨年、令和5年12月15日(金)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ともに収穫いたしました。

このたび、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(漬け物))を販売することになりました。

また、この「守口大根 理のかえしづけ」を令和6年1月19日(金)開催します守口大根長さコンクールにて、来場者に試食していただけるよう手配しております。

◆守口大根とは◆

室町時代の守口、淀川周辺の畑にて誕生したとされる大根を用いた漬け物を、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、その味を絶賛し「守口漬」と名付けたとされています。その後、この漬け物に使われた大根を「守口大根」と呼ぶようになったと伝えられており、平成19年、大阪府が認定する「なにわの伝統野菜」となっております。



→ とき・ところ・内容

期 間 なくなり次第、終了

実施店 そば司理(ことはり) TEL 06-4980-1835

店舗のメニュー、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)