

(資料)

地場産物活用の取り組みとなにわの伝統野菜について

1 活用の経過

国の食育推進基本計画では、学校給食における地場産物を使用する割合の増加を目指し、目標値が定められています。また、大阪市の食育推進計画においても、学校給食での地場産物の利用増加に努め、さらに地場産物への理解と、生産する人々への感謝の気持ちを育むために「なにわの伝統野菜」を学校給食に利用できるように努めることとし、取り組んでいます。大阪市内で生産されている「なにわの伝統野菜」は数種ありますが、大阪市の学校給食において使用するための供給量の観点から、平成 22 年度より「田辺大根」を使用し提供しています。(市内各ブロック単位等)

2 学校給食への使用状況

平成 27 年度 北区・天王寺区・浪速区・住吉区・東住吉区において実施

平成 28 年度 阿倍野区・都島区・大正区・西淀川区 実施予定

3 学校給食に使用する田辺大根の産地

大阪市 東住吉区

4 「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野菜が多数ありました。しかし、戦後、農産物の生産性を上げるための品種改良や農地の宅地化、食生活の洋風化が進み、地域独特の歴史や伝統を有する品種が次々に店頭から消えていきました。

近年、こうした伝統ある野菜を見直そうという機運が高まり、昔ながらの野菜を再び味わってもらえるよう、大阪府では関係機関等と協力し、各地域の農業者が守ってきた「なにわの伝統野菜」の発掘と復活に取り組んできました。」

※引用：大阪府ホームページ 「なにわの伝統野菜」

①「なにわの伝統野菜」の基準

ア おおむね 100 年前から大阪府内で栽培されてきた野菜

イ 苗、種子等の来歴が明らかで、大阪独自の品目、品種であり、栽培に供する苗、種子等確保が可能な野菜

ウ 府内で生産されている野菜

②「なにわの伝統野菜」の種類

大阪府と大阪市では、それぞれ認証マークを創設し、認証された野菜にはマークを表示することができます。現在、認証されている野菜は 17 品目【表 1】となっています。

【表 1】

毛馬胡瓜 (けまきゅうり)	玉造黒門越瓜 (たまつくりくろもんしろり)	勝間南瓜 (こつまなんきん)
金時人参 (きんときにんじん)	大阪しろな (おおさかしろな)	天王寺蕪 (てんのうじかぶ)
田辺大根 (たなべだいこん)	芽紫蘇 (めじそ)	服部越瓜 (はっとりしろり)
鳥飼茄子 (とりかいなす)	三島独活 (みしまうど)	吹田慈姑 (すいたくわい)
泉州黄玉葱 (せんしゅうきたまねぎ)	高山真菜 (たかやままな)	高山牛蒡 (たかやまごぼう)
守口大根 (もりぐちだいこん)	碓井豌豆 (うすいえんどう)	

※「大阪市なにわの伝統野菜」

江戸時代後期から栽培されてきた大阪市名産の野菜は、流通の合理化や都市化の進展の中で生産が途絶えたものの、農業者、関係者の努力によって復活しつつあります。大阪市名産の野菜を「大阪市なにわの伝統野菜」として認証し、さらなる普及を図っています。

現在、上記の【表 1】中、網掛け部分の 8 野菜が認証されています。

5 田辺大根について

田辺大根は、大阪市東住吉区で江戸時代に発祥したとされる白首の大根です。根は白色の円筒形で、末端が少しふくらみ丸みを帯び、長さは 20 cm、太さは 9 cm ほどです。肉質はきめ細かく、柔らかくて甘みがあり、辛みも加熱することで甘みに変化します。

葉の裏に大根特有の毛がないことから、葉もおいしく食べることができ、すべてを使い切れる大根として、料理店や家庭で大変重宝されました。



《田辺大根》

江戸時代初期から栽培が始まり、その名声は全国に聞こえていました。昭和のはじめでも大阪市の南部一帯で 30 ha 以上栽培されていましたが、昭和 25 年に発生したウイルス性の病気のために次第に減少し、いつの間にか新しい品種にとって代わられてしまいました。その後、長い間市場に流通していませんでしたが、一部農家で自家消費のための栽培を行い、種子の保存に努めてきました。その種子が農家や市民、行政等の努力で普及し、現在では市内南東部の農家、地元の小学校等でも栽培されるようになりました。

適する料理は、煮物、甘漬け、ふろふき大根、大根おろしなどです。

※参考資料の紹介

「大阪市なにわの伝統野菜リーフレット」

大阪市教育委員会ホームページ → サイト内検索

・ 8 品目の野菜紹介他がカラーで紹介されています。

大阪市なにわの伝統野菜

検索

