



水も野菜も
地産地消が
いいみたい。

大阪の水が育む「なにわの伝統野菜」。

Naniwa Vegetables

「なにわの伝統野菜」をよく知る、上野修三さんにお話しを伺いました。



香りが強く味わい深い なにわの伝統野菜

京都に「京野菜」て、
あるでしょ。大阪にも
「なにわの伝統野菜」
というのがあるんで
すよ。「なにわの伝
統野菜」は、だいた
い100年以上前か



ら市内で栽培され、今でも作られている大
阪府が認めた野菜をいうんです。冬の「な
にわの伝統野菜」には、「田辺だいこん」

「金時にんじん」「天王寺かぶら」なんか
がありますね。「こつま南瓜」は、ほんまは
夏のもんやけど、保存ができるから冬ま
でいただくこともできますね。「なにわの
伝統野菜」は、一言でいうたら身が締まっ
てて、香りが強くて、味が濃い。いっぺん
食べたらくセになりますよ。

上質の水が 料理の味わいを引き立てる

おいしい野菜をつくるには、何を言っても
質の良い水が必要ですね。それは料理
も同じです。お出汁をとるのに、おいしい

水がないと、どんだけ良い昆布やかつお
節を使うても台無しになります。料理人は、

