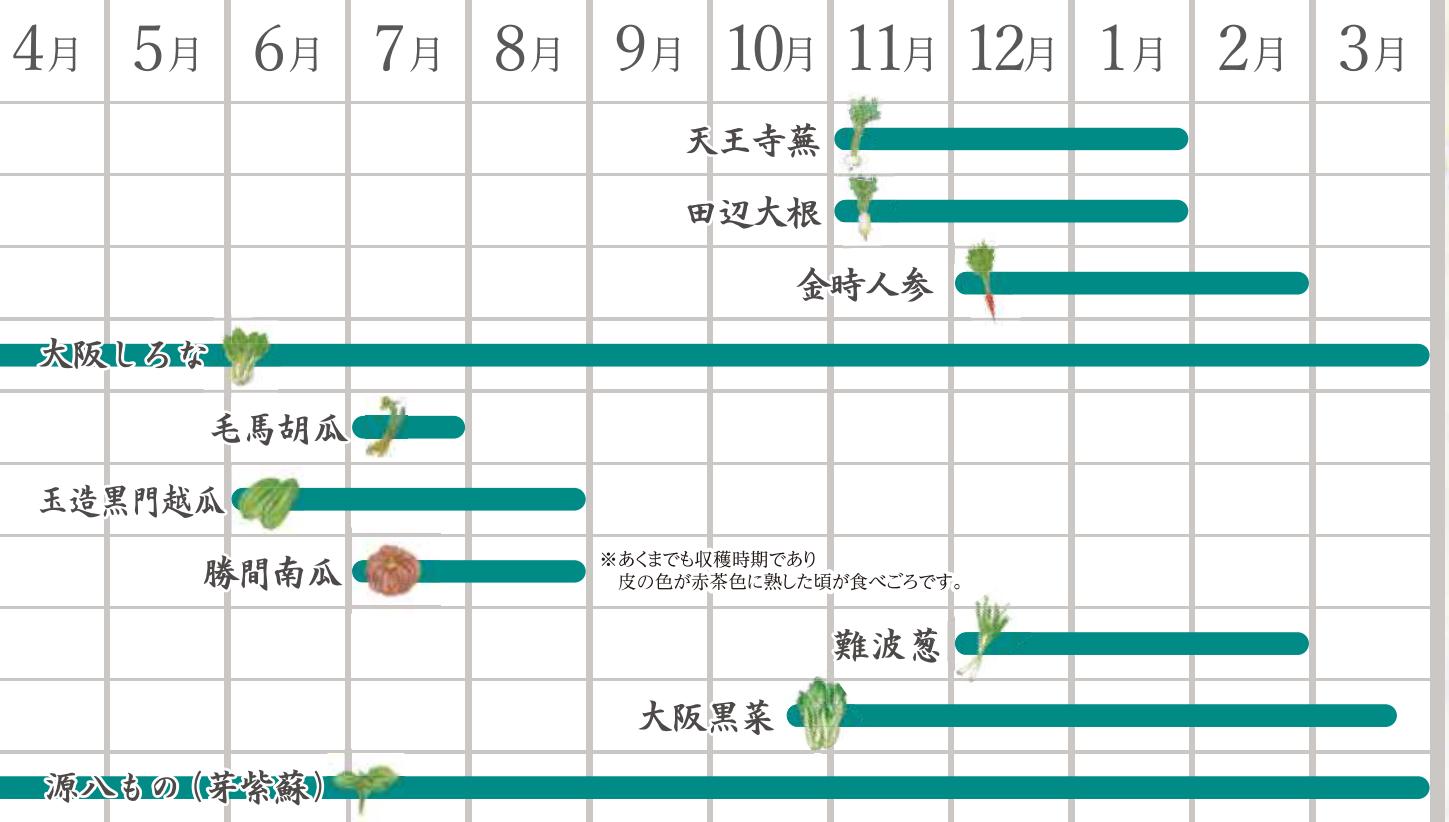


旬がわかるカレンダー



Q. 種苗はどのように入手したらいいですか？

A. 大阪府のホームページ「なにわの伝統野菜」の種苗を購入できる種苗店で、紹介されています。在庫がない場合や生産農家のみに販売しているケースもありますので、あらかじめお問い合わせいただくことをおすすめします。



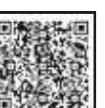
Q. 伝統野菜はどこで買えますか？

A. 大阪市内の農業者が生産した農産物を販売または、原材料として活用している飲食店や販売店を「大阪市農業サポーター」として登録し、紹介しています。大阪市農業サポーターの中には、「なにわの伝統野菜」を販売、活用しているお店もありますので、ぜひ訪ねてみてください！



YouTube 大阪市内の農業の魅力を動画で紹介しています

大阪市の都市農業の魅力を伝えるプロモーション動画を YouTube チャンネル上で公開しています。
「なにわの伝統野菜」を使った簡単で美味しいレシピも動画でご紹介しています。



お問合せ先 大阪市経済戦略局産業振興部産業振興課（農業担当）

〒559-0034 大阪市住之江区南港北2-1-10 ATCビルO's棟南館4階
電話：06-6615-3751 FAX：06-6614-0190

大阪市 なにわの伝統野菜

大阪市



大阪市

なにわの 伝統野菜



大阪市のホームページ
「大阪市なにわの
伝統野菜について」

なにわの伝統野菜とは？

大阪市内で 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、伝統をもつ野菜を「大阪市なにわの伝統野菜」として認証しています。令和6年12月現在、10 品目を認証しています。認証を受けた「大阪市なにわの伝統野菜」と、これを使用した加工品には、認証マークが表示され、これらを販売するお店や料理店では、認証表示プレートが掲示されています。



天王寺蕪

発祥 大阪市天王寺付近

収穫時期 11月～1月

切葉と丸葉の 2 系統があり、いずれも根身は純白扁平です。蕪が地面から浮き上がったように成長することから「浮き蕪」とも呼ばれています。肉質は緻密でやわらかく、甘みが強いです。葉の内質もやわらかいため、葉も煮物やおひたしなどに利用できます。なお、長野県野沢温泉村の住職が天王寺蕪の種を持ち帰り栽培したものの中から、現在の野沢菜が誕生したとも言われています。



田辺大根

発祥 大阪市東住吉区
田辺地区

収穫時期 11月～1月

白がり京大根とねずみ大根が交雑し、田辺に土着したのではないかといわれている白首大根です。根身は白色の円筒形で、末端が少し膨大して丸みを帯び、長さ20cm、太さ9cmほどで、葉には毛じがあります。肉質は緻密、柔軟で甘味に富んでおり、主に煮食用や甘漬けに適しています。田辺にある法楽寺では、終い不動(12月28日)が行われ、大根焼きが振る舞われています。



金時人参

発祥 大阪市浪速区付近

収穫時期 12月～2月

16世紀頃に中国から渡來した「胡蘿蔔」がルーツであるといわれています。江戸時代から昭和初期にかけて大阪市浪速区付近の特産であり、「大阪人参」と呼ばれていました。根身は長さ約 30cm で色は深紅色をしています。肉質は柔軟で甘味と香気が強いのが特徴です。お正月を深紅で祝う金時人参は、かつて大阪の代表作物でした。料理例としては、なます・煮物・きんぴらなどがあります。



大阪しろな

発祥 大阪市天満橋付近

収穫時期 通年

江戸時代から栽培が始まり、明治初期に天満橋付近で栽培がさかんであったため、「天満菜」とも呼ばれています。葉柄が鮮明な白色で、平軸です。早生種・中生種・晩生種があり、1年を通じて楽しめます。いずれも癖のない味が特徴で、おひたし・煮物・漬物など用途が広い素材です。特に冬は柔らかく、甘みがあり絶品です。「しろなどあげのたいたん」は大阪の代表的なおばんざいです。



毛馬胡瓜

発祥 大阪市都島区毛馬町

収穫時期 7月

黒いぼきゅうりで、果長が約 30cm と長く、太さは約 3 cm です。果梗部は緑色ですが、果頂部よりの 3 分の 2 は淡緑白色からやや黄色気味となります。締まった肉質で、パリパリとした歯ごたえがあり、香りが良いのが特徴です。長身であるため、さまざまな用途に使える利点もあります。肩部には独特の苦み・風味があり、粕漬け・ぬか漬けに適しています。



玉造黒門越瓜

発祥 大阪城の
玉造門(黒門)付近

収穫時期 6月～8月

古代の中国の越の国から伝わったことから越瓜といわれ、玉造門が黒塗りの門であったことから、玉造黒門越瓜と呼ばれたとされています。果長は約 30cm、太さ約 10cm の長円筒型で、果実の色は濃緑色をしており、8～9条の白色の鮮明な縦縞があります。太さが 6～7 cm の細い系統もあります。太種は漬物用に、細種は煮物などの料理用として使われていたようです。果肉が厚く、堅が良いのが特徴です。



勝間南瓜

発祥 大阪市西成区玉出町
(旧勝間村)

収穫時期 7月～8月

900g 弱と小型で縦溝と瘤のあるかぼちゃです。熟すと果皮が濃緑色から赤茶色になります。果肉は粘り気があり、ほどよい甘味があるため、味付けしやすいのが特徴です。料理例としては、煮物や煎り煮、ようかんや茶巾しづりなどがあります。玉出の生根神社では、冬至の日に無病息災を祈願する「こつまなんきん祭り」が行われ、「従姉妹煮」(南瓜と小豆の煮物)が振る舞われています。



難波葱

発祥 大阪市難波周辺

収穫時期 12月～2月

大阪市難波周辺で江戸時代からさかんに栽培されていたことから「難波葱」と呼ばれています。711 年頃に難波から京都の九条地区に伝わり、改良されて九条ねぎになったといわれています。葉の繊維がやわらかく、強いぬめりと香り、濃厚な甘みが特徴です。食感が柔らかいことから、火を通して鍋料理などに合います。



大阪黒菜

発祥 大阪市住吉区・西成区・
東住吉区周辺

収穫時期 10月下旬～3月中旬

少なくとも明治時代初頭から大阪市内で自家消費用の野菜として多く栽培されていた漬菜の一種です。耐寒性が強く冬の青菜として重宝されていました。温度低下とともに葉の色が濃くなる特徴があり、肉厚の葉は柔らかく特有の風味があります。また、黒菜の茹で汁は出汁のような味わいがあります。漬物をはじめ、煮物などにもさまざまな用途に適しています。



源八もの (芽紫蘇)

発祥 大阪市北区源八付近

収穫時期 通年

明治時代初期、大阪市北区源八付近で栽培がさかんであったため、芽紫蘇等の芽物を「源八もの」と呼ぶようになりました。青芽と赤芽があり、独特の香気と色合いを持ちます。平成 17 年の伝統野菜の認証後、栽培農家が廃業したため、現在、大阪市内に認証を受けている生産者はいません。

