

大阪の菜物と黒菜



大阪の「漬菜(つけな)」

漬菜とは、白菜のように結球しない菜物全般をそう呼ぶが、元来の漬菜とは字のごとく『漬け物に適した野菜類』

古くは、「水菜」……その変種である 「壬生菜」
「小松菜」
「高菜」 からし菜 真菜
明治以降には「白菜」「山東菜」などがある。

分布…………… 関東系として「小松菜」
関西系として「水菜」「真菜」「黒菜」
九州系として「高菜」

■漬菜は、秋冬に成熟したものを塩漬けにされ全国的に需要が高かった。



大阪黒菜と小松菜 どう違う？



大阪黒菜の小松菜とは異なった5つの特長

- ①小松菜のような苦味がない
- ②小松菜よりも大きく成長し味も濃くなる
- ③熱を加えると茎部に高菜に似たヌメリ(旨味)が出る
- ④茹でると出汁に似た味わいを感じられる
- ⑤鍋物のように炊合わせると他食材との相性がよくなる

大阪黒菜の多彩な活用法

「家庭料理」

●煮ものに

●炒め物に

●漬け物に

●鍋物に

「飲食店」

●ラーメンなど麺類に

●葉茎が大きいので鮭などに

●椀物やスープものに

●肉類との付け合わせに

成熟期には1m前後にまで成長。家庭では小さめの若菜を飲食店や漬物店では大きめのお阪黒菜を使用することも可。



秋撒き冬撒きで周年栽培可能な大阪黒菜を大阪の常備菜に

小松菜は関東にまかせ

関西は黒菜を食べよう

市内産野菜の利点を生かし
大阪黒菜で6次産業化

六次産業化について

- 「**低ロット**」 生産だからこそ
「**高品質**」 なものを……味・容器・ラベル
- 「**地域食材**」 による六次化だからこそ
「**地域の需要(ファン)**」に応える物づくりを
- 「**製品**」を売るのではなく
「**物語**」を売る