



6月号の主な記事

- 10歳若返り!? 美体健康講座2面
- 国民健康保険料の決定通知書を6月中旬に送付します...2面
- 区役所で小中学校の教科書(見本)を展示します.....3面
- 年代別食育アドバイス.....4面
- 「伝統芸能を体験してみよう!」能・狂言体験教室.....8面
- G20大阪サミットに向けて! 大阪の魅力を発信しよう.....8面



「天満菜」から 広がる輪 6月は食育月間

天満菜は昔は漬物用だった。今は柔らかいうちに収穫し、鍋物、煮物、サラダなどで楽しむ

地元の伝統野菜 楽しく復活

「天満菜」をご存知でしょうか。「なにわの伝統野菜」に認証された「大阪しろな」の一種で、江戸時代から天満橋付近で漬物用に盛んに栽培されていました。当時、天満には青物市場があり、漬物屋さんも多かったそうです。

栽培が絶えた「天満菜」の復活に取り組んでいるのが梅田東連合振興町の三島保会長(72)。「梅田」という地名が縁で7年ほど前から地域振興に協力している京都府京丹波町の梅田地域に貴重な種を託し、育てています。「北区から天満菜が消えてもうたらさびしいやないですか」

生でも美味しく食べられる栽培法や収穫時期をあれこれ試したり、興味を持った野菜ソムリエに新しいレシピを考えてもらったり。「商品として流通させる量は無理やけど、楽しくやっています。天満菜は交流の道具なんですわ」

北区の梅田にも天満菜を栽培しているスポットがあります。JR大阪駅の複合ビル、大阪ステーションシティ・ノースゲートビルディングの14階にある「天空の農園」。市民が緑に親しむ場をと2011年のビルオープンと同時に誕生しました。面積は約1500平方メートルで、「なにわの伝統野菜」など野菜、果物、ハーブを年間100種ほど栽培しています。収穫した作物は訪れる人におすそ分けすることもあるそうです。収穫体験イベントも人気です。

6月は「食育月間」です。「食育」とは生涯を通して健全な食生活や健康づくりができる力を育てる学習の取り組みで、食についての知識や考える習慣、選択する力を身に付けることをめざしています。

地域の食文化継承も「食育」に欠かせません。天満菜はその生きた教材となっています。

4面に年代別食育
ワンポイントアドバイス



天空の農園はビル14階、地上78メートル

天満菜の食卓。炒め物、和え物、パスタなど様々な料理に変身



天空の農園で育った 「なにわの伝統野菜」

大阪城の黒門付近が発祥という
玉造黒門越瓜(しろり)

天王寺蕪(かぶら)は
野沢菜の祖先ともいわれる

勝間南瓜(こつまなんきん)は
西成区(旧勝間村)が発祥地



天空の農園のブドウ収穫体験は
応募の競争率20倍の人気

区広報紙「わがまち北区」は毎月1日から5日(1月は2日から6日)に委託事業者による全戸配布でお届けしています。届いていないなどの場合は、配布委託事業者までご連絡ください。

委託事業者: 株式会社ラピンプラス

☎4256-8915 (9:00~18:00 土日祝除く) ☎4256-8910 ✉request@lapinplus.co.jp

北区の推計人口
(令和元年5月1日現在)

人口 135,211人
世帯数 81,941世帯



北区の花バラ