

「なにわの伝統野菜」いくつ知ってますか？



玉造黒門越瓜（たまつくりくろもんしろり）

大阪城の玉造門（黒門付近）が発祥地。果長約30CM、太さ約10CMの長円筒型。色は濃緑色で、8～9条の白色鮮明な縦縞があります。太さが6～7CMの細い系統も。



天王寺かぶら（てんのうじかぶら）

大阪市天王寺付近が発祥で切葉と丸葉の2系統があります。いずれも根身は純白扁平で甘みが強く、肉質が緻密。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」とも呼ばれていました。



鳥飼茄子（とりかいなす）

摂津市の鳥飼地区で江戸時代から栽培されている丸なす。京都の賀茂なすに似ていますが、やや下ぶくれで、果皮が柔らかく、果肉が緻密で独特の甘みがあります。



勝間南瓜（こつまなんきん）

大阪市西成区玉出町（旧勝間村）が発祥地。900G弱と小型で縦溝と瘤のある粘質の日本かぼちゃです。果皮は濃緑色ですが、熟すと赤茶色になります。

食育つうしん11月号に掲載している野菜以外にもたくさんあります。みんなも探してみてくださいね！