

食育つうしん

11月

発行：大阪市立大和川中学校

なにわの伝統野菜を知ろう

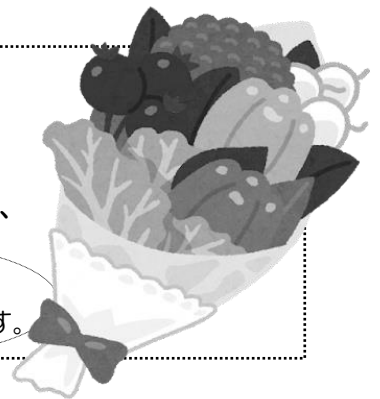
伝統とは、昔から受け継がれてきた考え方・文化・ものなどのことです。

大阪の伝統的な食品にはどのようなものがあるでしょうか。たこ焼きやお好み焼きといった「粉もん」を思い浮かべる人が多いかもしれませんが、「なにわの伝統野菜」と呼ばれる野菜も、大阪の伝統的な食品として大切にされてきました。

なにわの伝統野菜に認められる条件

- ① 約 100 年前から大阪府内で栽培されてきた野菜
- ② 苗・種子等がどこから来たかが明らかで、大阪独自の品目・品種であり、栽培するための苗・種子等の確保が可能な野菜
- ③ 府内で生産されている野菜

認められると、
認証マークがもらえます。



個性豊かな、なにわの伝統野菜

現在、なにわの伝統野菜として認証されている野菜は 22 種類あり、その中の 10 種類の原産地が大阪市です。どれも見た目が個性的だったり、味に特徴があったりと、魅力たっぷりの野菜ばかりです。

たなべ 田辺大根

東住吉区田辺の特産であった大根です。つやつやとした白い皮、やわらかい食感、甘味が強いことなどが特徴です。
給食にも登場することがあります。



金時人参

江戸時代から昭和初期まで、「大阪人参」として、浪速区で育てられてきました。
給食では毎年「そう煮」で登場しています。
強い香りと甘味が特徴です。



けまきゅうり 毛馬胡瓜

都島区毛馬が起源とされる黒いぼのきゅうりです。先端にかけて作られる緑から白のグラデーションの美しさだけではなく、歯切れの良さも魅力だといわれています。



なにわの伝統野菜はどこで買えますか？

- ・スーパーの地産地消コーナー
 - ・マルシェなどのイベント会場
- などで買うことができます！

☆ なにわの伝統野菜を知って、大阪の食文化を伝えていきましょう☆