

食育つうしん

11月

発行：大阪市立長吉六反中学校

大阪市なにわの伝統野菜について知ろう！

伝統野菜とは、全国各地の気候や風土、食文化に密接に結びつき、長年栽培されてきた野菜のことです。戦後、農産物の生産性を上げるための品質改良や農地の宅地化、食生活の洋風化が進み、次々に店頭から消えていきましたが、地産地消の聲が高まる中、再び注目が集まっています。今回は、大阪市なにわの伝統野菜について学びましょう。

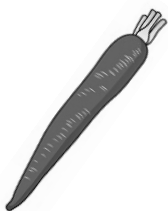
大阪市なにわの伝統野菜とは…

- 1 大阪市内で大体 100 年以上前から栽培されているもの
2. 現在において大阪市内で栽培されているもの
3. 現在も種子等の確保が可能なもの

☆現在、登録されている「大阪市なにわの伝統野菜」は、9種類あります☆

大阪市なにわの伝統野菜色々…紹介文とイラストを線でつないでみましょう。

①クセがなく、あっさりとしたうま味とシャキシャキとした食感が魅力の野菜です。



金時人参

②色鮮やかな赤色で、やわらかく甘みも強いです。正月の煮しめには欠かせない野菜の一つです。



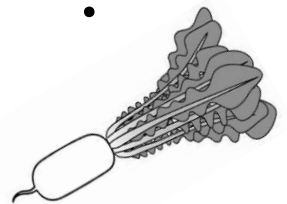
大阪しろな

③白色の円筒形で、末端が少しふくらんでいて、丸みを帯びています。風呂吹きや漬け物に適しています。



勝間南瓜

④西成区玉出町発祥です。最初、果実の表面の色は濃緑色ですが、熟すと赤茶色になり、甘味が増します。



田辺大根

*** 答えは、「給食で食を考えましょう！！」に載せています。***