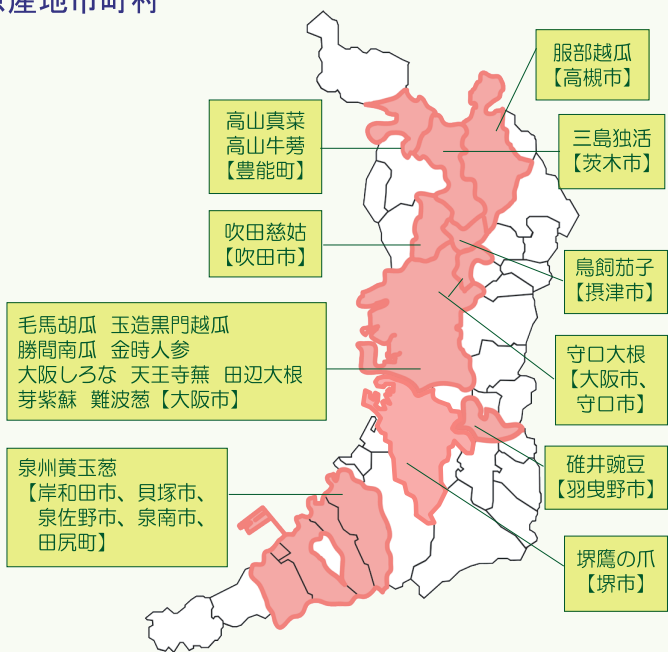


なにわの伝統野菜対象品目（19品目）

「なにわの伝統野菜」

の原産地市町村



鳥飼茄子

とりかいなす

摂津市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るがやや下ぶくれで、果皮が柔らかく、果肉が緻密で独特の甘味がある。



毛馬胡瓜

けまきゅうり

大阪市都島区毛馬町が起源の黒いぼきゅうり。果長が約30cmで果頂部よりの3分の2は淡緑白色となる。果肉は歯切れよく、果梗部には独特の苦みがある。



高山真菜

たかやまな

豊能町高山地区で江戸時代から栽培されているアブラナ科のつけな類。茎の部分が柔らかく甘味があり、なばなとしても利用できる。



金時人參

きんときにんじん

江戸時代から昭和初期にかけて大阪市浪速区付近の特産であり「大阪人參」と呼ばれていた。根身は約30cmで深紅色、肉質は柔軟で甘味と香気が高い。



田辺大根

たなべだいこん

大阪市東住吉区の田辺地区の特産であった白首大根。根身は白色の円筒形で、末端が少し膨らみ丸みを帯びる。肉質は緻密、柔軟で甘味に富む。



三島独活

みしまうど

茨木市を中心に三島地域で江戸時代から栽培されている。独特な促成軟化技術で純白で太く大きく、香り高く柔らかな食感なものが生産されている。



高山牛蒡

たかやまごぼう

豊能町高山地区で江戸時代から栽培されている牛蒡。太いものは中が空洞になりつめもの料理などに向く。香りが良く、柔らかいのが特徴。



玉造黒門越瓜

たまつくりくろもんしろうり

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条の白色の鮮明な縦縞がある。



大阪しろな

おおさかしらな

江戸時代から栽培が始まり、大阪市の天満橋付近で栽培が盛んだったため、「天満菜」とも呼ばれる。葉柄が鮮明な白色で平軸である。



芽紫蘇

めしそ

明治時代初期、大阪市北区源八付近で芽紫蘇等の芽物(源八もの)の栽培がさかんであった。青芽と赤芽があり独特の香気と色合いをもつ。



吹田慈姑

すいたくわい

吹田市で江戸時代以前から自生していたクワイ。現在流通のクワイとは異なる小型のクワイで、えぐ味が少なく栗のようなほくほくした甘さがある。



守口大根

もりぐちだいこん



大阪天満宮周辺を発祥とする「大阪宮前大根」の香の物を豊臣秀吉が「守口漬」と名付け、守口大根と呼ばれるようになった。太さ数cmに対し、長さ約1mと細長い。

服部越瓜

はっとりしろうり

高槻市の塚脇地区で江戸時代から栽培されている。果実は淡緑白色で淡く白い縞があり、30cm程度まで大きくなる。糟漬にすると食感がよい。



泉州黄玉葱

せんしゅうきたまねぎ

泉南地域で明治時代に選抜された黄色玉葱。代表的な品種に今井早生や貝塚極早生がある。肉質はみずみずしくて柔らかく、球形が扁平となる。



碓井豌豆

うすいえんどう

明治時代に羽曳野市碓井地区にアメリカ合衆国から導入され改良されたむき実えんどう。小型でさやと豆の色合いは淡いが、甘味が高い。



難波葱

なんばねぎ

大阪市難波周辺で江戸時代からさかんに栽培されていたことから、難波葱と呼ばれる。葉の繊維がやわらかく強いぬめりと濃厚な甘みの特徴で、株立(分けつ)が多い。



堺鷹の爪

さかいたかのつめ

泉北郡(堺市)東陶器村他で栽培されていたとうがらしの辛味種。果実は小型で天を向いて1節ごとに1つずつ着果する特徴がある。辛味が強く、香りがよい。

