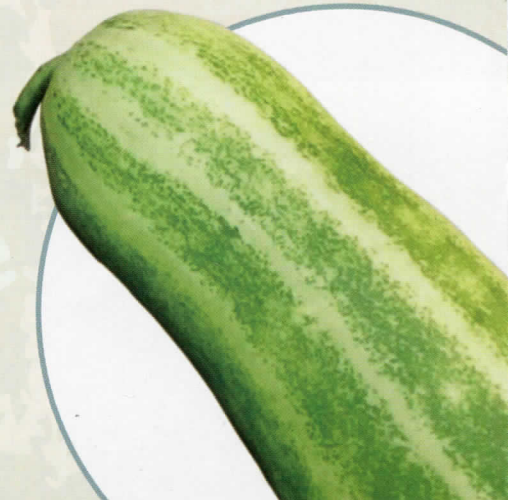
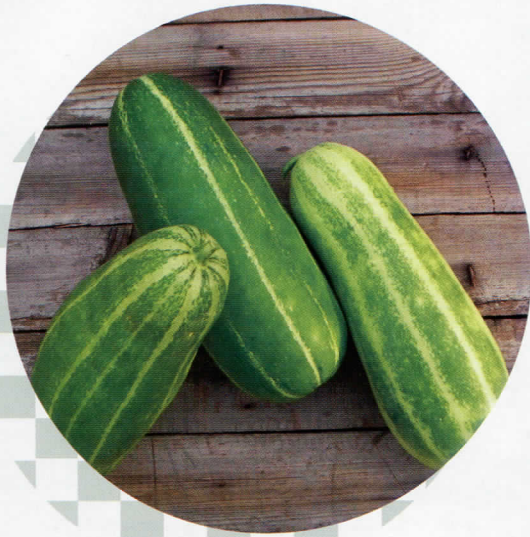


大阪市

なにわの伝統野菜





たまつくりくろもんしろり

玉造黒門越瓜

発祥

大阪城の玉造門(黒門)付近

収穫時期
6月～8月

古代の中国の越の国から伝わったことから越瓜(シロウリ)といわれています。大阪城の玉造門が黒塗りの門であったことから、それが由来となり玉造黒門越瓜と呼ばれたとされています。

また、玉造には酒造業が栄え、酒造りから出る酒粕と地元で収穫される瓜によって生まれた粕漬が名物として名を馳せました。

狂歌師の鯛屋貞柳(たいやていりゅう)に「黒門といえども色はあおによし 奈良漬にして味をしろり」と詠まれています。



おおさかしろな

大阪しろな

発祥

大阪市天満橋付近

収穫時期
周年

江戸時代から栽培が始まり、明治初期に天満橋や天神橋付近でさかんに栽培されていました。早生種、中生種、晩生種と品種が分化し、現在では一年中栽培が可能です。種は春に咲く黄色い花から採ります。「シロナとあげのたいたん」は大阪の代表的なお番菜です。



こつまなんきん

勝間南瓜

発祥

大阪市西成区玉出町(旧勝間村)

収穫時期
7月～8月

江戸時代末期の万延元年(1860年)に、勝間村の農家が天満の青物市場問屋年行司あてに「野菜7品目に限り同村内での立ち売り許可願」を申し出て、その中に「南京瓜」と記載があることから、このかぼちゃを勝間南瓜と呼んだものといわれています。

玉出の生根神社では、冬至の日は無病息災を祈願する「こつま南瓜祭り」が行われ、「従姉妹煮」(南瓜と小豆の煮物)が振る舞われています。



てんのうじかぶら

天王寺蕪

発祥

大阪市天王寺付近

収穫時期

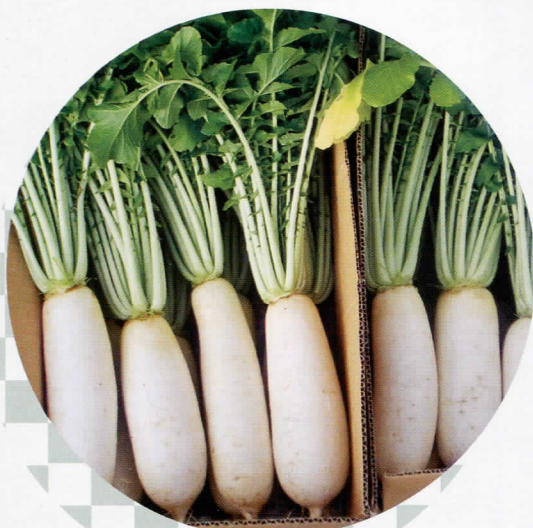
11月～1月

江戸時代から明治末期にかけて、関西を中心に西日本で広く栽培されていました。江戸時代のはじめには干蕪として利用され、11月から正月までの間、竹垣を高く組んで掛けられた蕪の姿は天王寺村の風物詩で、『日本山海名物図会』（初版1754年）にも描かれています。

地元には「わたしのかあちゃん天王寺蕪 色が白うて背が低い」という愛嬌のあるわらべ歌があったそうです。

また、長野県野沢温泉村の住職が天王寺蕪の種を持ち帰り栽培したものの中から、現在の野沢菜が誕生したといわれています。

与謝蕪村は「名物や蕪の中の天王寺」、正岡子規は「此頃は蕪曳くらん天王寺」と詠みました。



たなべだいこん

田辺大根

発祥

大阪市東住吉区田辺地区

収穫時期

11月～1月

白あがり京大根とねずみ大根が交雑し、田辺に土着したのではないかとされています。下ぶくれの丸顔で色白肌の大根は、べっぴんさんの代名詞でもあったようです。田辺大根は、江戸時代の『名物名産略記』（1836年）に記されているのをはじめ、大正時代の『東成郡誌』『田辺町誌』にもその名があります。

田辺にある法楽寺では、終い不動（12月28日）が行われ、「だいて炊き」（田辺大根の風呂炊き）が振る舞われています。



きんときにんじん

金時人参

発祥

大阪市浪速区付近

収穫時期

12月～2月

16世紀ごろに中国から渡来した「胡蘿蔔（こらふく）」がルーツであるといわれています。味が良いことから栽培が急速に進みました。『摂津名所図会大成』（1855年）には、「名物胡蘿蔔、木津村より出るもの色うるわしく味ひ美なり、隣村難波、今宮勝間の辺りにも多く出せり」とあります。

お正月を深紅で祝う金時人参は、かつて大阪の代表作物でした。



けまきゅうり
毛馬胡瓜

発祥
大阪市都島区毛馬町

収穫時期
7月

『大阪産物名物大略』（1863年）には、現在の大阪市都島区毛馬町の地名を胡瓜の前につけ「毛馬胡瓜」と記されていることから、この地区に起源または発祥したものといわれています。



なんばねぎ
難波葱

発祥
大阪市難波周辺

収穫時期
12月～2月

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」と呼ばれています。和銅4年（711年）頃に難波から京都の九条地区に伝わり、改良されて九条ねぎになったといわれています。また、鴨肉とねぎが入ったうどんを「鴨なんば」と呼ぶのは難波葱に由来しています。



げんぱちもの（めじそ）
源八もの（芽紫蘇）

発祥
大阪市北区源八付近

収穫時期
周年

大阪では芽物のことを「源八もの」と呼んでいました。源八付近に起源した促成栽培の「つまもの」は、明治40年頃まで特産品でした。平成17年の伝統野菜の認証後、栽培農家が廃業したため、現在、大阪市内での認証はありません。



大阪市なにわの伝統野菜

大阪市では、100年以上前から大阪市内で栽培され、大阪の農業と食文化を支えてきた歴史と伝統をもつ野菜を、「大阪市なにわの伝統野菜」として、現在9品目を認証しています。認証を受けた「大阪市なにわの伝統野菜」と、これを使用した加工品には、認証シールが貼られ、これらを販売するお店や料理店では、認証表示プレートが掲示されています。



OSAKA-KANSAI/JAPAN
EXPO 2025



お問合せ先 大阪市経済戦略局産業振興部産業振興課（農業担当）

〒559-0034 大阪市住之江区南港北2-1-10 ATCビルO's棟南館4階

電話：06-6615-3751 FAX：06-6614-0190 <http://www.city.osaka.lg.jp/keizaisenryaku/page/0000119574.html>