

医療の最前線へ「免疫力」の贈り物

大阪難波葱普及委員会が 加工食品を開発・寄贈

大阪に古くから伝わり、「九条葱」や「千住葱」のルーツと伝えられている「難波葱」。江戸時代には現在の大阪市中心部でも盛んに栽培されていたが、戦後の高度経済成長期になり、その特徴である繊維のやわらかさや、切った際に糸が引くほどの強いぬめりが機械による加工に向かないことから生産農家もわずかになり、市場からも消えかけていたが、そのぬめり成分が自然免疫力を高めることが国の研究機関によって検証され、コロナ禍の昨今において、再び注目されている。

昨年8月、難波葱のと、地元松原市の生産者「大阪難波葱普及委員会」を結成し、昨年秋活動につなげよう「民グループなどが集まる末からクラウドファン



左から無印良品難波柳澤英夫館長・NPO法人浪速魚菜佐野亨一料理指導主任・幸南食糧(株)地域活性化研究所橋本太郎所長・Cafe & Meal MUJI 無印良品イオンモール堺北花田藤林亮シェフ・JA大阪中河内松原地区難波葱部会稲田元正会長・難波葱生産者上田隆祥氏・中央（左）大阪難波葱普及委員会難波りんご会長（右）大阪はびきの医療センター山口誓司院長

ディングで資金を募って難波葱の効能を生かしたまま手軽に食べられる加工食品を開発。2月5日（土）、新型コロナウイルス感染症の最前線で戦う府下の3ヶ所の医療機関に届けられた。

この日寄贈されたのは難波葱の「ごはん」と「スープ」さらに「おせんべい」。鶏の手羽先やシイタケなどを盛り込んだ「難波ねぎごはん」と、豚肉などから出汁を取った「難波ねぎスープ」は地元松原市の幸南食糧株式会社で試作生産され、乾燥させた難波葱を海老粉・紅しょうが・あおさ・かつお節などおに焼き上げた「難波ねぎせんべい」は、無印良品を運営する株式会社良品計画（東京都）の協力で生産された。いずれも医療の最前線で戦う医療従事者があ



幸南食糧(株)のトラックで各医療機関に届けられた

わただしい日々の中で、医療従事者の皆様手軽においしく免疫力を高める工夫がふんだんに取り入れられ、同日朝から幸南食糧のトラックによって、大阪市立病院機構十三市民病院（大阪市淀川区）・大阪府立病院機構大阪精神医療センター（枚方市宮之阪）・同はびきの医療センター（羽曳野市はびきの）の順にそれぞれ各製品1500食（500人分）が届けられた。

寄贈者を代表して大阪難波葱普及委員会の難波りんご会長は「クラウドファンディングから生産までたくさんの方からのご支援を得る。医療従事者の皆様、にたくさんの感謝の気持ちをお届けできてホッとします」と語り、はびきの医療センターで寄贈を受けた山口誓司院長は「地元の伝統野菜・難波葱を食べやすい加工品というかたちで寄贈いただき、まことにありがとうございます。医療従事者一同、免疫力を高めて医療の最前線がんばることも難波葱を始めとした地元産野菜に関心を持ち、ふたから食事に取り入れたいと謝意を述べた。同委員会は3月に2回目の寄贈を予定している。（三谷真一）



難波ねぎごはん&難波ねぎスープ(幸南食糧)・難波ネギせんべい(無印良品)