

訪ねる

野菜の街は「長居」だけじゃない！ 江坂で出会った「野菜のワンダーランド」

平野ファーム

[吹田市]

服部緑地の南側、御堂筋線江坂駅5号出口から徒歩15分ほど。入口で出迎えてくれる直売所を通って、畠に足を踏み入れると、足元にはクレソンやハーブといったオ

シヤ的な植物たちが育っていて、目が釘付けになった。どこか懐かしさを残す小屋のような雰囲気からは想像がつかない組み合わせだが、畠が不思議とウキウキしているように見える。

「年間で育てる野菜は160種類、ハーブと果物で20種類くらいはある。どうや、楽しいやろ」と笑顔を見せるのが、園主の

平野紘一さん。御年82歳だが、少年のような人柄とおもちゃ箱のような畠に魅せられて、ここにはいろんな人が訪れる。直売所のほか、毎月第1日曜にはマルシェを開催。平野ファームの野菜を使ったカレーやパンなどもあり、子どもから大人まで幅広い世代がほっこりできる空間だ。

歴史を守り、次世代に繋ぐ

平野ファームは、なにわの伝統野菜「吹田慈姑」の栽培を牽引する存在でもある。日本に昔からある水生植物のオモダカが進化して、土の中で小さな芋がついたもので、大きさは小指の先くらいと極小。ほつ

は、めでたく娘さん夫婦が後を継ぐことになった。「都会の子どもたちのために、畠で収穫した野菜を食べて学べる食育レストランにしたい」と平野さん。なんとハウスを改造してレストランを建設中だ。春ごろにオープンしたいと準備中で、さらにワンダーランド感が増す予定。次世代に向けて邁進中の今後が楽しみだ。



「吹田慈姑を掘り起こした時は、ダイヤモンドを見つけたみたいにうれしい」と園主の平野紘一さん

くりしてほろ苦く、その滋味深さに豊臣秀吉も気に入つて食したとの記録が残る。芽が出るから縁起がいいと正月に重宝され、平野家では必ずお雑煮に入れるそうだ。

今年100周年を迎えた平野ファーム

は、めでたく娘さん夫婦が後を継ぐことになった。「都会の子どもたちのために、畠で収穫した野菜を食べて学べる食育レストランにしたい」と平野さん。なんとハウスを改造してレストランを建設中だ。春ごろにオープンしたいと準備中で、さらにワンダーランド感が増す予定。次世代に向けて邁進中の今後が楽しみだ。

日本人の食と野菜
(作家・植物育種家・農学博士)

藤田雅矢

（作家・植物育種家・農学博士）

「せりなずな ござよはこべらほとけのざ
すずなすずしろ これぞ七草」

お正月の七草粥に入れる春の七草。七種類の野菜が入った汁を食べて無病息災を願う風習は、平安時代に中国から伝わったとされる。野草もあるが、すずなは蕪、すずしろは大根、古くから日本で食べられていた。また、平安時代中期に編纂された「和名類聚抄」には、このほかにウリ類、ネギ、ニラ、フキ、ナス、ワラビ、ゴボウ、ウド、ユリ、蓮根、タケノコなども記載され、昔も多彩な野菜が食されていたことがわかる。

一方、現代の日本人が食べている野菜ランキング(平成24年国民健康栄養調査報告)によると、第一位は大根だが、2位以下は、玉ねぎ、キャベツ、白菜、人参、ほうれん草、トマト…と「和名類聚抄」にはない野菜が続く。実は、玉ねぎや白菜が導入されたのは明治時代、玉キヤベツは江戸末期、ほうれん草、トマトも江戸時代に日本にやってきた野菜たちである。しかも、トマトは「唐柿」と呼ばれ江戸時代には観賞用で、食用には明治時代になってから、さらに需要が伸びるのは昭和のはじめである。このほか、ブロッコリーも明治時代には入っていたが、本格普及は1980年代になる。洋食の普及など日本人の食の変化とともに、野菜も変わつていったといえる。

そしていま、サザエにも似た美しい姿のカリフラワー・ロマネスク、巻かない芽キヤベツ・ブチヴェール、大きなパブリカ、ズッキーニ、青パパイヤ、アイスブランツ、ヤーコンなど、新顔野菜が次々に登場してきている。いくつ食べてみると、これらの野菜も、百年も経てば新たな伝統野菜になつているかも知れない。



美味しいロマネスク
フラクタル構造が美しく、しかも



江坂の住宅街で異彩を放つ平野ファーム



所狭しと多種多様な野菜やハーブ、果物が育つ

ひらのふあーむ

平野ファーム

御堂筋線 ● 江坂駅

御堂筋線江坂駅5号出口から
徒歩15分
◎吹田市江坂町3-11-20
☎06-6384-6235
営業時間(直売所): 8:00 ~
12:00 (火・木・土曜のみ)
平野ファームマルシェは毎月
第1日曜 10:00 ~ 14:00



SPOT

1 ビジネス街の人気マルシェ
odona
×
大阪マルシェほんまもん

御堂筋に面する商業施設「淀屋橋odona」前で毎週開催されており、近くのオフィスビルに勤める人たちの台所的存在になっている。その新鮮さと種類の豊富さで、近隣で飲食店を営むシェフも足繁く通うほど。大阪でこんなに多くの野菜が作られていることに驚くはずだ。和菓子や豆腐、寿司などの多彩なグルメにも注目。

毎週
水曜隔月
第2
土曜

SPOT

2 縁日気分で生産者に会う
大阪ぐりぐりマルシェ

「Green Good Link(緑のよいつながり)」=ぐりぐりが合言葉。縁日気分で買い物ができるのは、開放的な難波神社のマルシェならでは。メインは大阪や関西の農産物。オーガニックな農産物や無添加の加工品が主で、店の数だけ種類があるほど個性派ぞろい。2月には難波つながりで、難波葱の販売や料理も並ぶ予定。



御堂筋線本町駅13号出口または御堂筋線心斎橋駅3号出口から徒歩5分
◎大阪市中央区博労町4-1-3 難波神社境内
日時：偶数月第2土曜 10:00～16:30
主催：大阪ぐりぐりマルシェ実行委員会

SPOT

6 大阪の厳選野菜が集結
無印良品 イオンモール堺北花田

近年、食に注力する無印良品が、世界で初めて「食の専門市場」を開設したのがこちら。地元との繋がり大切に、近隣や大阪を代表する生産者の野菜や果物が並ぶ。売り場には生産者やみずみずしい畠の姿がモニターに映し出され、不思議と親近感や食欲が湧いてくる。個性あふれるラインナップに自分だけの『おいしい』が見つかるはず。



御堂筋線北花田駅2号出口から徒歩3分
◎堺市北区東浅香山町4-1-12 イオンモール堺北花田1F
☎072-252-2444
営業時間：10:00～21:00 定休日：なし

Osaka Metro沿線 マルシェ&マーケット MAP

「どうやって食べるとおいしいの？」
野菜に精通する生産者やお店の人と
会話しながら買い物すれば楽しみ倍増だ。
お気に入りの野菜を見つけよう！



- ④ 四天王寺さんのわつか市→P8
⑤ OSSO MARKET&KITCHEN(長居公園内)→P3

買う



3 9割が大阪産の八百屋さん
ベジ・イノベーション

2020年8月のオープン以来、有機野菜やユニークな野菜がそろうと主婦の心をガッチャリ掴んでいる八百屋さん。「うちの野菜は長持ちするとわれます」と店主。大根が葉付きで売られているのは、畑から店頭に並ぶまでの時間が短い証拠のひとつだ。大阪産が約9割を占めるという充実度と地元愛は沿線ピカイチ。



谷町線谷町九丁目駅7号出口から徒歩1分
◎大阪市中央区上本町西5-2-22 佐古ビル1F
☎06-6360-4831
営業時間：10:00～20:00
定休日：日曜

SPOT

7 なにわの伝統野菜が充実
JA大阪市直売所 おいで～菜 平野店

JA大阪市が運営する大阪産野菜や果物の農産物直売所。市内で採れたものが7割で、「天王寺蕪」「金時人参」「田辺大根」などのなにわの伝統野菜をはじめ、近年力を注ぐイタリア野菜が一度に買えるのは貴重。大阪産の種類の多さや底力が体感できる。



谷町線平野駅6号出口すぐ
◎大阪市平野区平野西5-2-2
☎06-6702-7739
営業時間：9:30～15:00 定休日：日祝