

「なにわの伝統野菜」の基準

大阪府では、下記の基準を設け、現在18品目を「なにわの伝統野菜」として認証しています。

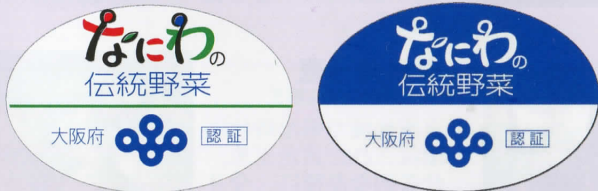
- ① 概ね100年前から大阪府内で栽培されてきた野菜
- ② 苗、種子等の来歴が明らかで、大阪独自の品目、品種であり、栽培に供する苗、種子等確保が可能な野菜
- ③ 府内で生産されている野菜

「なにわの伝統野菜認証制度」とは

生産者や加工食品の製造者や小売店、料理店が販売する野菜や、「なにわの伝統野菜」を使用した食品や調理品に「なにわの伝統野菜」であることをPRするために認証マークを表示することができます。

認証を受けるためには、大阪府に認証マークの使用を申請する他、原産地市町村で生産または加工、販売する場合はその市町村を通じて大阪府に申請します。

大阪府の認証マーク



大阪府・原産地市町村共同の認証



<認証の申請受付期間>

○農業者の生産認証

毎年2月1日～2月末日、8月1日～8月末日

○食品加工業者・外食業者・青果販売業者の認証

毎年3月1日～3月15日、9月1日～9月15日



<リーフレット表紙の写真>

- ①天王寺蕪
- ②田辺大根
- ③毛馬胡瓜
- ④勝間南瓜

「なにわの伝統野菜」の収穫時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
けまきゅうり 毛馬胡瓜						■	■					
たむくりくろもんしゅうり 玉造黒門越瓜						■	■					
こつまんきん 勝間南瓜							■	■				
きんときにんじん 金時人参	■	■										■
大阪しろな	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
てんのうじかぶら 天王寺蕪	■										■	■
たなべだいこん 田辺大根	■										■	■
めじそ 芽紫蘇	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
はっとりしゅうり 服部越瓜						■	■					
とりかいなす 鳥飼茄子							■	■				
みしまうど 三島独活		■										
すいたくわい 吹田慈姑												■
せんしゅうきたまねぎ 泉州黄玉葱					■							
たかやまな 高山真菜	■	■	■									■
たかやまごぼう 高山牛蒡												■
もりぐちだいこん 守口大根												■
うすいえんどう 碓井豌豆					■							
なんばねぎ 難波葱	■	■										■

詳細については、大阪府環境農林水産部農政室
推進課地産地消推進グループまたは各農と緑の総
合事務所農の普及課までお問い合わせください。

大阪府 環境農林水産部農政室推進課
〒559-8555 大阪市住之江区南港北1-14-16
TEL 06(6941)0351 / ファックス 06(6614)0913
ホームページ <http://www.pref.osaka.jp/nosei/index.html>

平成29年12月作成

なにわの伝統野菜



なにわの
伝統野菜

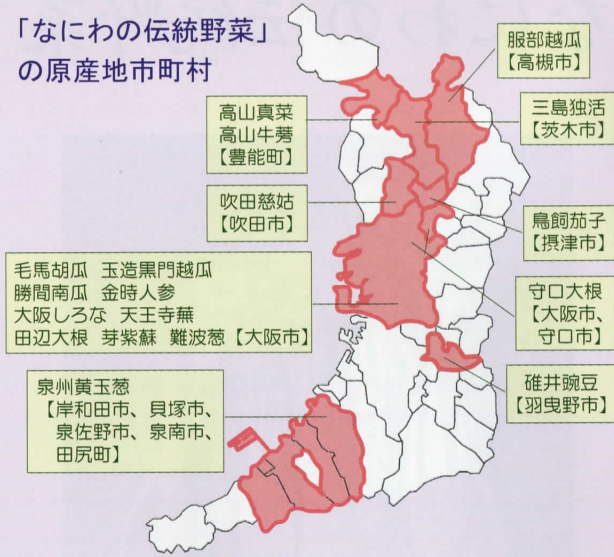
大阪府 認証

「なにわの伝統野菜」とは

大阪府では、平成17年から「なにわの伝統野菜認証制度」をスタートしました。当認証制度では、生産者や加工食品の製造者や小売店、料理店が、販売する野菜や「なにわの伝統野菜」を使用した食品や調理品に、「なにわの伝統野菜」であることをPRするために認証マークを表示することができます。

認証を受けるためには、大阪府に認証マークの使用を申請する他、原産地市町村で生産または加工、販売する場合はその市町村を通じて大阪府に申請します。

「なにわの伝統野菜」 の原産地市町村



鳥飼茄子

摂津市鳥飼地区で江戸時代から栽培されている丸なす。京都の質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。



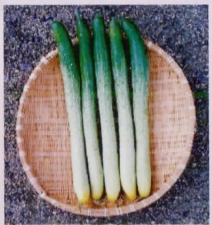
高山真菜

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。



毛馬胡瓜

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。



金時人参

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「大阪人参」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

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。



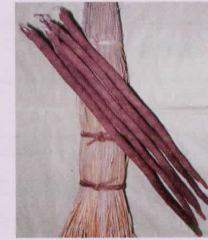
三島独活

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大きく、香り高く柔らかな食感なのが生産されている。



高山牛蒡

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

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条の白色の鮮やかな縦縞がある。



大阪しろな

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

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。



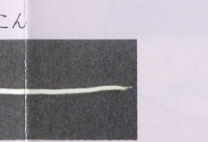
吹田慈姑

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

大阪天満宮周辺を発祥とする「大阪宮前大根」の香の物を豊田秀吉が「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。



勝間南瓜

大阪市西成区玉出町(旧勝間村)が発祥地。1kg程度の小型で縦溝とコブのある粘質の日本かぼちゃ。果皮は濃緑色だが、熟すと赤茶色になり甘味が増す。



天王寺蕪

大阪市天王寺付近が発祥で、野沢菜の祖先という言い伝えがある。根身は純白扁平で甘味が強く、肉質が緻密である。



服部越瓜

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。糟漬けにすると食感がよい。



泉州黄玉葱

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

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、改良されたむき実用えんどう。小型でさやと豆の色合いは淡いが、甘味が強い。



難波葱

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特徴で、株立(分けつ)が多い。

