

大阪市

なにわの伝統野菜

天王寺蕪

てんのうじかぶら

天王寺付近が発祥とされるかぶら。根身は純白で扁平です。栽培時に地上部に根身が浮き上がるため、「天王寺浮き蕪」とも呼ばれていました。甘みのあるのが特徴。「名物や蕪の中の天王寺」と与謝蕪村も詠んでいます。また江戸時代に現在の野沢温泉村の僧侶が天王寺蕪の種を持ち帰り栽培したものの中から野沢菜が誕生したという言い伝えもあります。



田辺大根

たなべだいこん

東住吉区田辺地区特産の白首の大根。根部は白色の円筒形で末端が少し膨大した丸みを帯びたもの。長さは約20cm、太さ約9cmほどで、葉に毛じがないのが特徴。肉質は緻密、柔軟で甘みに富んでいます。塩サバの身をとった後の頭や骨を田辺大根と一緒にすまし汁にした「船場汁」は商人の町大阪・船場の食文化でした。



金時人参

きんときにんじん

浪速区難波、木津、今宮が発祥。昭和30年代には、加賀屋新田一帯が代表的な産地でした。関西では正月用のしめには欠かすことの出来ない色あいと風味をもった野菜で、根身は長さ約30cmで色は深紅色を呈し濃厚です。

大阪しろな

おおさかしろな

北区天神橋、天満付近が発祥の地。早生・中生・晩生の三系統があり、「シロナとさつまいものおつけ」や「シロナとあげさんのたいたん」は、大阪の代表的なお番菜でした。



毛馬胡瓜

けまきゅうり



都島区毛馬町が発祥とされる半白系の黒いぼきゅうり。ハモの皮を刻んだものを合わせた酢もみは「ザクザク」として、大阪の夏の惣菜の代表。肩部の苦味はクルルピタシンという物質で薬効があると言われています。

玉造黒門越瓜

たまつくりくるもんしろり



黒塗りであった大阪城玉造門付近で江戸時代に作られていました。一般にくろもんと呼ばれ、果実は長大で、濃緑色で八〜九条の白色の縦縞があり、糟漬けにしておいしかったことから名産となりました。狂歌師の鯛屋貞柳は「黒門といえども色はあおによし奈良漬にして味をしろうり」と一首残しています。

勝間南瓜

こつまなんぎん

現在の西成区玉出地区(旧勝間村)が発祥のかぼちゃ。外観は縦溝と瘤のある小さな実ですが、熟すると味がよくなったことから、地域の特産品となりました。西成区の生根神社の祭事「こつま南瓜祭」でも参拝者に配られています。小さいけれど味が良かったことから今東光氏の小説「こつまなんぎん」では「小ぶりだけれど中身がギュッと詰まった」主人公の女性の比喩にも使われました。



源八もの(芽じそ)

げんぱちもの(めじそ)

北区源八橋付近が発祥とする芽じそ。大阪では芽物のことを「源八もの」といい刺身をつまや薬味に使います。現在、高層ビルの谷間の農地で芽じその生産を行っている農家もあります。



ご存知ですか!? 「大阪市なにわの伝統野菜」

大阪市では、概ね100年以上前から市内で栽培されてきた野菜のうち、現在も栽培され、種子の確保が可能なものを「大阪市なにわの伝統野菜」として認証しています。

認証した8種類の野菜とこれを使用した加工品については、府・市共同のマークが入った「認証表示シール」が貼られており、これらを販売するお店や料理店についても共同のマークが入った「認証表示プレート」が掲示されています。



田辺ダイコンを育てよう

1. 田辺ダイコンの歴史

「田辺町における蘿蔔（ローポ）は、遠く三百年前より栽培され、田辺大根の名は遠近に轟けり…」とあり、現在の東住吉区田辺地域一円で広く栽培されていた短円筒形の品種です（東成郡誌（1922）、田辺町誌（1924））。

2. 田辺ダイコンのルーツ（祖先）

白上がり京大根とねずみ大根が交雑し、田辺地方に土着したのではないかとされています（熊澤氏）。

3. 特徴と調理方法

「東成郡田辺町産で、甘漬け用として大阪地方に珍重されている。莖葉四六柔く直立する。性質軟弱であるから比較的作り難い品種である。根は白色円筒形で末端少しく膨大、丸みを帯び長さ1尺、太さ3寸内外である。質緻密・柔軟・甘みに富む。主に煮食用で漬物に用いられるが、甘漬けでないと適さない。（小田鬼八氏）」

4. 栽培の変遷と品種の保存

大正時代…田辺より改良された横門を含め約45ha栽培

1935年前後…30ha以上の栽培が大阪市の南部一帯で栽培

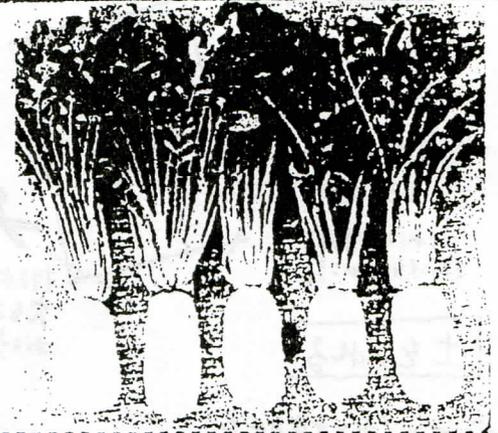
1950年…ウィルス病のため次第に減少し、一部の農家でわずかに栽培継続

1985年…大阪市の農作物品評会に出展するのを発見

同年…大阪市住吉区長居東の岡田氏から種子分譲、以後特性調査を行い品種維持のため栽培と採種を行ってきた。



みんな
増やしてね!



■田辺だいこんを育てる運動って？

田辺の歴史や風土を学ぶために、田辺の地場野菜であったダイコンを地域のみんなで植えて、復活することにしました。

■観察日記をつけましょう

ダイコンを植えてから、だんだん大きくなっていくようすを、言葉や絵、写真などで記録しておきましょう。品評会のときに持ってきてください。また、観察のようすを下記に郵送いただくか、ファックスでお送りください。

■田辺ダイコンフェスティバルを予定!

12月にみなさんが収穫されたダイコンを持ちよって品評会を予定しています。一株は大事に残しておいてください。

12月第2日曜日(予定)

詳しい日程につきましては

11月下旬以降に
東住吉北田辺郵便局まで
お問い合わせ下さい



田辺大根ふやしたろう会

世話人会連絡先

〒546-0044大阪市東住吉区

北田辺6-3-9

吉村直樹

Tel06-6622-4750

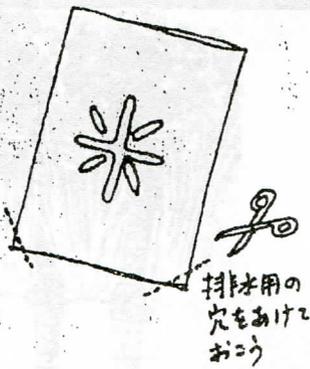
fax06-6628-1892

E-mail naokiy@m3.kcn.ne.jp

田辺ダイコンの育て方

袋を準備

- ・10kg入りのビニールの米ぶら
- ・園芸用の土袋
- ・ビニールは米屋さんで買う。



土を入れる

- ① 土と石と堆肥を3:1:1の割合で混ぜます。

※土と石のかわりに市販の「野菜用土」でもOKです。
 ※堆肥はおかや牛糞など市販のもの



- ② できた土に赤糖蜜粉をコップに1/2杯入れ全体によく混ぜます。

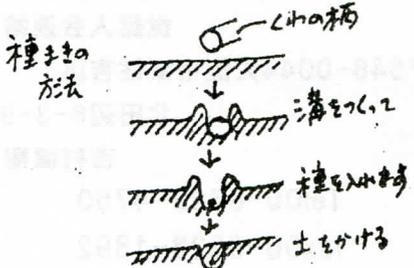
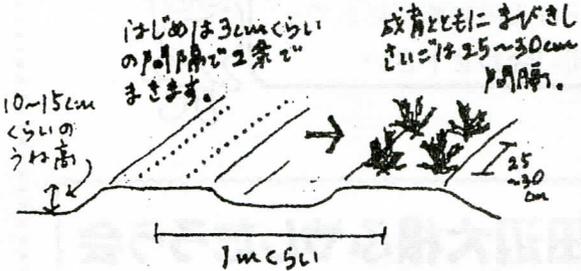
※倒れないように壁に貼せかけます。
 ※日当たりと風通しのよい場所におきましょう。
 ※ちゃんと排水できるか必ずチェックを!



表面がかわいたら水をやりませう。土全体が適度なしめりを保てるように注意しませう。

うねで育てたい方へ

土のつくり方は上と同じです。



育て方

さあ、観察日記をつけませう。

種12つから3株のダイコンを収穫!

4つぶら3つにまきます。

種と種の間はあまりひびけないように。

9月



種は親が第一間接のいい土にまいた土をかける。

葉によく青さがつきませう
 害虫を防ぐには薬がよく使いますが、こまめに虫をとりはらうようにしませう

葉が1枚出てきた頃に1ヶ所1に3株を残しませう。

10月



肥料は油粕少量と配合肥料(煙草1個4杯, 10月中旬, 11月上旬)の3回

10月中旬に2回目の肥料

9月下旬にカレースパン1杯の肥料をかける(緑葉粉)

葉が3~4枚になるところ1ヶ所1に2株にまびきませう。

11月

11月上旬に3回目の肥料



※「まびき」は大切!
 光が十分にあたるようまびきませう。生育のわるい株をとり、くさや葉がしかりした株を残しませう。

12月



栄養満点のダイコン

ダイコンは糖質が多く、ビタミンも豊富。消化を助けるジアスターゼはとくに有名です。葉にはビタミンA、タンパク質、カロチンを含み栄養たっぷり。年画の方には、おいしい田辺ダイコンの料理のレシピをたずねませう。

