

天王寺蕪 × 四天王寺

[天王寺区]

四天王寺かぶら汁に麦飯、田辺大根葉の漬物など付き

誰もが知る信州名産「野沢菜」のルーツ

今から1400年以上も前に、聖徳太子が建立した日本仏法最初の官寺。かつて南側に広がっていた天王寺村の農村が、「天王寺蕪」の発祥地。一面のカブ畑で作られた甘くてもっちりした食感のカブは、江戸中期には全国に名を轟かせる超有名ブランド野菜だった。

宝暦6年(1756)には、修業に來っていた健命寺(長野県野沢温泉村)の住職が「故郷でも広めたい」と種を持ち帰って栽培したところ思わぬ展開に。高冷地のため実がでずに葉ばかりしか育たなかったが、これが今や有名な信州名産「野沢菜」の誕生秘話。境内南側に建つ「野沢菜 伝来記念碑」は、平成28年(2016)に野沢温泉村から贈られたもの。野菜をきっかけに、ご縁が続いているエピソードにほっこりする。

お馴染みの俳諧の巨匠も食した愛され野菜

江戸の三大俳人の一人・与謝蕪村(1716~84)の名句「名物や蕪の中の天王寺」は、天王寺村のカブ畑を眺めて詠んだといわれている。

蕪村も食した「天王寺蕪」は、節分の日に毎年行われる「節分星まつり」で楽しむことができる。コロナ禍で残念ながら来年中止予定だが、無病息災や厄除け開運を祈って有料で振舞われる「天王寺かぶら汁」が絶品だ。再開の暁には由緒ある発祥地で味わってみてほしい。

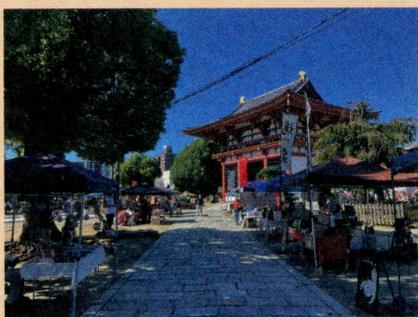


してんのうじ

四天王寺

御堂筋 ● 天王寺駅
谷町線 ● 四天王寺前
大阪シティバス ● 天王寺西門前

御堂筋天王寺駅7号出口から徒歩10分
谷町線四天王寺前夕陽ヶ丘駅4号出口から徒歩3分
大阪シティバス 12・13・22・30・62号系統
天王寺西門前停留所から徒歩5分
◎大阪市天王寺区四天王寺 1-11-18
☎06-6771-0066
拝観時間：冬季8:30~16:00



伝統野菜が買える手作り市
四天王寺さんのわか市

農産物、加工品、手作り雑貨と個性的な店が100店舗以上立ち並び、歩きながらのんびり買い物を楽しめる。10~6月には「田中農園」(P3)も出店。人気のため必ずゲットしたい方は早めの訪問を。
場所：四天王寺境内 西重門前広場
日時：毎月第1日曜 9:00~15:00 (雨天開催)
※1月はお休み。次回開催は2月5日(日)

知る

昔からは野菜の宝庫でした

江戸時代の大阪は市内の村々で盛んに野菜が作られ、今でいう「ブランド野菜」の宝庫でした。

納め不動の日の当日には、本堂でたくさんのお祈りがなされる



田辺大根 × 法樂寺

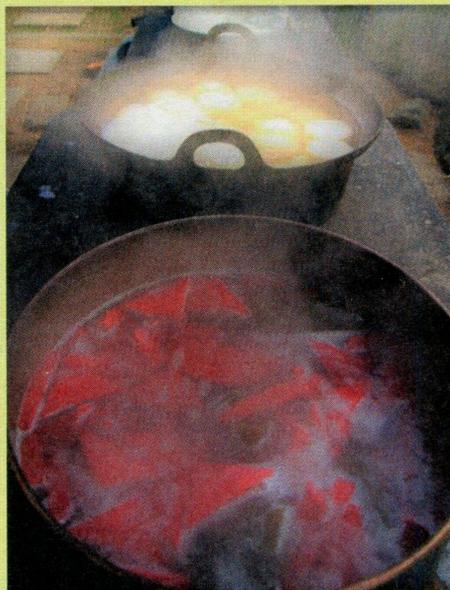
[東住吉区]

地域の古刹で味わう、ぽっちゃん大根

「田辺大根」は、旧東成郡田辺地区(現在の東住吉区)の特産大根。一般の青首大根に比べて、ぽっちゃん大根と丸みを帯びた形で、生で食べると辛味があり、煮ると辛みが消えて、しつかり甘みが出る。煮崩れしない肉質も魅力。「昔は寺の横に大根畑があったから、地元では『横門大根』と呼ばれていました」と話すのは、田辺駅の南側にある法樂寺のご住職。平安末期の治承2年(1178)に平重盛が創建し、古来地域の信仰を集めてきた古刹だ。

現在も法樂寺では、地域の方の手を借りて、境内の畑で「田辺大根」を育てている。さらに毎年、12月28日の「納め不動の日」に無病息災を願って、「大根炊き」が振舞われる。大きな窯で大根と赤こんにゃくを炊き、大根にはユズの効いた赤味噌を添えて。前日から炊き始めるが、大根の葉を捨ててしまうのはもったいないうと、前日12月27日には「どうぞ、ご自由にお持ち帰りください」と参拝者に葉を

お裾分け。樹齢800年以上といわれる境内の大楠に見守られた「田辺大根」は、それだけでご利益がありそう。



振舞われる紅白の大根炊き。写真奥が田辺大根

ほうらくじ

法樂寺

谷町線 ● 田辺駅

谷町線田辺駅から徒歩10分
◎大阪市東住吉区山坂 1-18-30
TEL:06-6621-2103
参拝時間：6:00~17:00

【納め不動の日】

日時：毎年12月28日
堂内護摩 10:00~14:00
大根炊きは9:00~(なくなり次第終了)



田辺大根がまんま和菓子に!

銘菓処 松屋

昭和26年(1951)創業。2003年に地域の伝統野菜を盛り上げようと開発した和菓子・田辺大根1個162円が、すっかり看板商品に。名前も見た目もそのままという実直な姿勢が味にも宿る。大根の絞り汁を入れたモチモチ食感のかんを、生姜風味の羊羹でサンド。上品で爽やかな味わいは手土産にぴったりだ。

谷町線田辺駅下車すぐ
◎大阪市東住吉区田辺 2-1-2 ☎06-6621-2675
営業時間：9:00~18:30 定休日：火曜

勝間南瓜 × 上の天神生根神社



人びとを飢えから救った野菜の神様

大正時代まで西成郡勝間村と呼ばれていた現在の西成区玉出で栽培されていたのが、小ぶりでねっとりとした食感の「勝間南瓜」。収穫は夏だが、野菜が少なくなる冬場の非常食として大事に保存され、江戸時代に飢饉が起きれば、これを食べて飢えをしのいでいたそうだ。

四つ橋線玉出駅1号出口から徒歩3分の場所に建つ生根神社には、人びとの命を救った「勝間南瓜」に感謝を込めて御霊をお祀りした「こつま南瓜塚」がある。いつしか地域では、冬至の日に南瓜を神社にお供えし、中風除けやポケ封じ、無病息災を願って家族で食されるようになっていたそう。

♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪

田辺大根ゆかりの法楽寺や周辺の歴史を「聴きながら」味わってみませんか？

表紙に掲載されているQRコードをスマートフォンで読み取ると、今号の特集を取材・執筆した、案内人の湯川真理子さんによる「田辺大根の郷探訪」の音声ガイドツアーが始まります。おうちでもぜひお聴きください。

●表紙のQRコードを読み取る>音声ページへ>再生ボタンを選択>音声ガイド START

♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪♪

ずっと
OSAKA
名産地

一時は姿を消しながらも
奇跡的に復活した伝統野菜
ゆかりのスポットをめぐり
歴史を知って、大阪野菜の
底力を実感しよう。



大阪が誇るブランド鴨と

伝統野菜のコラボレーション

この霊験あらたかな風習が大切に守り伝えられ、毎年冬至の日（今年は12月22日）には「こつま南瓜祭り」を開催。お祓いを受けて蒸した「勝間南瓜」が、厄除けの力があるといわれる小豆とともに授与され、さまざまなご利益を求めて多くの人が参拝に訪れる。



拝殿の正面にある「こつま南瓜塚」。石に彫られたカボチャを撫でるとご利益があるそう



「こつま南瓜祭り」の様子。蒸した「勝間南瓜」は美しい黄金色に見える

かみのてんじん いくねじんじゃ

上の天神 生根神社

四つ橋線 ● 玉出駅
大阪シティバス ● 玉出西一丁目

四つ橋線玉出駅1号出口より徒歩3分
大阪シティバス48号系統玉出西一丁目停留所から徒歩5分
◎大阪市西成区玉出西2-1-10
☎06-6659-2821
拝観時間：境内自由

【こつま南瓜祭り】
日時：毎年冬至の日
(2022年は12月22日)
初穂料：800円

河内鴨コースを難波葱、セリ、ゴボウと味わう河内鴨の鍋4,950円は夜のみ提供。☖に蕎麦付き。6,600円のコースもおすすめ

Ｐ2で紹介した「難波葱」。名前に難波とあるのは、その昔、難波はネギの一大産地だったから。江戸時代のファストフード、だしの利いたそばに欠かせない存在ゆえに「鴨なんば」の由来になったともいわれている。鴨が自分で葱まで背負ってやってくる好都合なことを「鴨が葱を背負ってくる」というが、このネギも「難波葱」だといわれているほど、実は今も日常に溶け込んでいる伝統野菜だ。

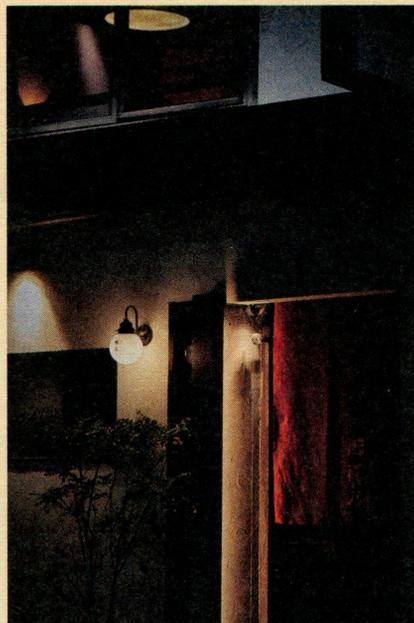
そんな絶妙なコンビを堪能できるのが、福島区に2012年にオープンした「蕎麦料理お酒藤乃」だ。手打ちの二八蕎麦や多彩なお酒とともに、松原市にある明治3年（1870）創業の老舗「ツムラ本店」から毎日仕入れる新鮮な河内鴨料理が楽しめる。「河内鴨」は明治初期に生まれた大阪のブランド鴨。さかのぼれば、

そばりょうり おさけ ふじの

蕎麦料理 お酒 藤乃

千日前線 ● 野田阪神駅・玉川駅
大阪シティバス ● 堂島大橋北詰・福島西通

千日前線野田阪神駅7号出口または玉川駅2号出口から徒歩14分
大阪シティバス 55号系統堂島大橋北詰停留所から徒歩3分、39・55・56号系統福島西通停留所から徒歩4分
◎大阪市福島区福島3-9-10
☎06-6456-2400
営業時間：11:30~14:00、17:00~21:30（金・土曜は~22:00）
定休日：不定休



豊臣秀吉が鴨好きだったことから、滋賀の長浜城から大坂城へと居を移した際に河内で盛んに生産されるようになったといわれている。

同店名物の鴨鍋や人気の鴨なんばには、鴨肉と同じ松原市で採れた「難波葱」を使い、大阪が誇る伝統食材がコラボレーション。ちよつぷり贅沢なコンビを冬のご褒美に味わってみてほしい。



鴨なんば（河内鴨コース）昼1,900円、夜2,090円。河内鴨と難波葱の旨みがあふれる