

名物名産「難波葱」料理・よろづ年表

なにわ伝統野菜応援団員 森下正博
平成 26,12、28,8、30,1 作成、加筆修正

年	資 料	内 容
?	蔬菜園芸各論	葱の原産地は中国西部あるいはシベリアと推定されている (昭和 40 年出版)
711	口碑	稻荷神社造営に際し、浪速から京都に葱の種が持っていられる
720	日本書紀	仁賢天皇の 6 年(493 年)に秋葱の言葉がある
918	本草和名	葱 和名 岐
927	延喜式	葱の栽培法
	江戸幕府の始 (1600 年頃)	砂村に入植した大阪の落ち武者が持ち込んだ葱の種が砂村葱となる。その後、砂村葱が千住に伝播改良され根深葱群の「千住葱」の誕生につながる。
1653	天満青物市場資料	天満に公設の青物市場が開かれる
1689	合類日用料理	小鳥南蛮料理 小鳥の腹の中へかまぼこを入れ油にてあげ其後煮申候 蛸南蛮煮 蛸能洗板の上にて摺木にて能たたき…久敷煮候へば…汁なしに出し申候 わさひ生が酢かけてよし
1696	茶湯献立指南	みそ煮物南蛮料理のしかけなりなんばん料理の時は油にて熬なり
1714	当流節用料理大全	鶏南蛮料理 鶏毛を引。け焼をして羽を打。腹のぞう物を取り出し。よく洗中へーもち米の粉一はいーうるの粉一盃…一味噌一盃 この間へ大根かつを入水はめしをたくかけん也。…にえつまりて後つかひ申候 鴨ても雁にても何鳥にても仕候 南ばん料理は 鶏の毛を引。頭足と尻を切あらひ。…吸口にんにくつまに平茸ねぶか吉
1734	五機内誌	摂津の荒生村が葱の名産として挙げられている。
1750	料理山海郷	南蛮煮 鰯 (ぼら) をそのまま丸やきにして油にこかしねぎをいれかつを出し醤油にて煮る
1760	献立せん	後段 なんばうどん、なんば煮、せんば煮
1773	料理伊呂波包丁	なんばん煮 秋 台引 一口茄子 なんばん煮 とうがらし
1785	万宝料理秘密箱 ~1795	鶏卵松茸 是は小猪口。南蛮酢 (なんばんず) か。いりざけ。柚酢か醤油かをいれて…
1801	料理早指南	難波煮 鯛やきて春ねぜり夏さきずいき秋はつたけ冬ねぶか 小鯛 やきめ 付て なんばに 根葱飯(ねぎめし)白根ばかりほそく せんにうちてよくゆで…
1802	名飯部類	葱ざうすい
1803	素人包丁	このしろの 難波煮尤よし うぼぜ 難波煮串にさし焼きてわりねぎやきとうふなどにて焚き出す このしろ 難波酢もよし このしろ阿蘭陀漬 前のごとく小口より五六分に切たるを しら焼にし 胡麻の油にて揚げる 粗割ねぎをさっと湯煮し 木くらげ 大こん と んがらし 三品ひとつ=難波酢に漬け 直に出すべし 尤も手塩皿のる いにて出すがよし 烏賊難波酢、烏賊指身 (難波ず)、伊勢海老指身 (なんばず いり酒)
1809	天満青物市場資料	難波村でねぶかほか 12 品目の栽培があった。
1830	嬉遊笑覧	難波煮 魚介類、肉類を多量の葱で煮たもの 江戸にも…そば切りを大平にもりおきあるものを…又今は南蛮といふに 葱を入れまたは鴨を入れて、鴨南蛮と呼ぶなど、その始め口。
1837	守貞謄稿	「鴨南蛮」は蕎麦に鴨肉と葱を加える。その他に「あられ、天ぷら、花巻 しつぽく、玉子とじ」などのトッピングの種類がある。

1849	年中番菜録	こはだ…また ねぎとなんば煮骨ともさくさくときりてぬたにも さつまいも 平 ねぎとなんば煮また油にていためてつかうもよし
1885	開通五十年	難波駅構内予定地は多くは葱畑であった。当時葱は難波の名産であつて、 今でも葱のことをナンバと言はれてゐるほどに有名であつた。
1895	勝山農報(大阪府大前身)	難波葱：難波村の成立、難波葱の栽培と種とりの栽培技術について詳説 難波村には「オントネ」分けつはそんなに多くなく、葉が濃く太いことか ら、「太葱 (フトコ)」といい、「メントネ」草丈が少し低く、分けつが甚だ しく多く葉色がやや薄く「細葱 (ホソコ)」の2種類の在来種がある。そし て、京タネ種は難波村の「太葱」の改良種ともいえる。
1903	大阪府農業地理案内	有名な木津胡羅蓴、難波葱
1915	日本園芸株式会社 営業案内	難波葱：大阪難波の名産なり茎身細くして株立の多きこと本種に及ぶ ものなし依つて有名なり味又甚だ佳なり、 九條太葱：京都九條の名産にして又1本葱とも称す根身長大にして品質良 好至つて作り易し
1917	関西農報社	春まき 大阪太葱、大阪改良太葱、本場九条太葱
1953	蔬菜品種解説	葉葱 A:株葱型(九條葱、越津葱、徳田) B:分けつ葱(九條浅黄、 岩槻葱、宮崎在来葱)
2006、2		大阪府食みセンターにて「難波葱」試作(上田隆祥氏より種入手)
2007		高津神社にて難波ねぎ試食検討会(NPO法人なにわ魚菜の会)
2010、2		「難波ねぎ」を味わう会——> 難波葱の会発足(住吉区役所にて)
2017、4		難波葱：なにわの伝統野菜認証(葉鞘基部が赤色になる個体の混在が決めて)

参考資料 嬉遊笑覧、守貞謄稿、蔬菜園芸各論、蔬菜品種解説、天満青物市場資料、
野菜の日本史、日本園芸株式会社営業案内(畑中氏所蔵)、江戸時代料理本集成
大阪府農業地理案内、関西農報社、南海鉄道株式会社「開通五十年」(畑中氏所蔵)
京都の伝統野菜、勝山農法(ケンショク)「食」資料室所蔵

「難波葱の特徴」

- ・ 難波村：江戸時代の畑場八カ村の一つ。葱を始め数多くの野菜を作り天満の青物市場に出荷。
- ・ 明治36年大阪府農会による第5回内国勸業博覧会作成「大阪府農業地理案内」、明治43年日本園芸(株)の営業案内にも「難波葱」は大阪名産と紹介されている。
難波は葱の名産地：大阪難波の名産なり茎身細くして株立多きこと本種に及ぶことなし依つて有名なり味又甚だ佳なり
- ・ 江戸時代の料理本：年表から「難波酢」「難波煮」と書かれていることから、上方では葱のことを難波とよぶ習慣が定着していたものと考えられる。
- ・ 『嬉遊笑覧』巻十、飲食の部：「又葱を入るるを南蛮と云い、鴨を加へて南蛮と呼ぶ。より異風なるものを南蛮と云ふによれり。これ、又しっぽくのへんじたるなり」とみえるが、これは解釈がまちがっていて、葱のナンバをナンバンと訛ったところからの誤解であり、ねぎ汁はそんな異風なものではない。(大阪ことば辞典：牧村史陽 1992)

・ 栄養と効果

—ネバネバのゼリー状物質—

難波葱はゼリー状物質が多いのが特徴。現在の葱は殆んど無いのが主流。

ゼリー状物質はムチン(糖とたんぱく質の結合体)で出来ている。(ムチンは胃腸の粘膜保護、血糖値やコレステロールを低下させる働きがある。)

葱にはビタミン、無機質が多く含まれ、肩こりや風邪の予防、疲労回復その他、体を温め内臓の働きを活発にし、生活習慣病、血栓防止、梗塞予防など良いことばかり。

以上