

なにわの伝統野菜

難波葱

原産地：大阪市

生産地：大阪市、松原市
河内長野市、富田林市
河南町等

販売時期：11月～3月

◎由来

平成29年4月に9年ぶりに難波葱が「なにわの伝統野菜」(※)に新たに加わり、18品目になりました。

南海電鉄の社史によると、明治時代には、現在の南海難波駅周辺でねぎ畑が広がっていたとされており、鴨とねぎが入ったうどんを「鴨なんぼ」と呼ぶのは難波葱に由来しています。

また難波葱が京都の深草地区に伝わり、その後九条地区で栽培されたのが有名になり、九条葱と呼ばれるようになったとされており、九条葱の先祖であるとの言い伝えもあります。

◎特徴

葉の繊維が柔らかく、強いぬめりと香り、濃厚な甘みが特徴。とくに冬場(1～3月)が旬で、葉の内側に透明なゼリー状のぬめりが溜まり、葉の切り口からとろりと流れ出すほどになります。



※なにわの伝統野菜とは



なにわの伝統野菜の基準

- 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」 の原産地市町村

