

「なにわの伝統野菜」の復活と地域・産業振興の取り組み

誌名	大阪府立食とみどりの総合技術センター研究報告 = Bulletin of Agricultural, Food and Environmental Sciences Research Center of Osaka Prefecture
ISSN	13484397
著者名	内藤,重之 森下,正博
発行元	大阪府立食とみどりの総合技術センター
巻/号	43号
巻号補足	
掲載ページ	p. 5-12
発行年月	2007年3月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター

Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



「なにわの伝統野菜」の復活と地域・産業振興の取り組み

内藤重之・森下正博

Restoration of 'Naniwa-no-dentouyasai' and Action of Area, Industry Promotion

Shigeyuki NAITOH and Masahiro MORISHITA

Summary

The purpose of this paper is to clear it about the restoration of 'Naniwa-no-dentouyasai' — traditional vegetables in Osaka district — and the action of the area, industry promotion with it, and to examine its subject.

The main conclusions of this paper summarized as follows:

1. Osaka Prefecture has done to collect heredity resources and to investigate its characteristics since 1980'. Some traditional vegetables revived as that result. The interested party of the area, NPO and administration are grappling with these diffusion.
2. 'Naniwa-no-dentouyasai' is very useful for the activation of the area in Osaka city. Then, it is useful for food and the agricultural education as well.
3. Food makers develop the various processed food which makes 'Naniwa-no-dentouyasai' raw material. Then, many restaurants come to use it. Its production is on the increase caused by the expansion in such demand.
4. It is important to define the promotion policy of 'Naniwa-no-dentouyasai' and to attempt a balance of the demand and supply from now on.

I. はじめに

わが国では各地域の気候風土に適した様々な地域特産野菜が各地で栽培されてきた。とくに古代から大陸諸国への玄関口として、また近世には商工業や交易の中心地として栄え、「天下の台所」「食い倒れの町」と呼ばれてきた大阪には、各地から多種多様な食材や農作物の種子が集まってきた。その中から大阪の気候風土にあった野菜が選抜・改良され、「なにわの伝統野菜」と呼ばれる地域特産野菜として長年にわたり作り続けられてきたのである。

しかし、戦中・戦後の食糧増産政策の下で、生産性の低い旧来の地域特産野菜は軽視された。また、1950年代半ばに始まる高度経済成長期以降には、都市への人口集中が進み、その需要を満たすために、農業および農産物流通の近代化政策が推進され、単一品目型の大規模産地の育成と広域大量流通が進展した。その過程で、生産性

や輸送性に富む一代交配品種（F₁品種）の生産が主流となり、地域特産野菜はその多くが衰退した。

ところが、近年では消費者の本物志向や地域おこしの機運の高まりとともに、地域の気候風土や食文化と深い関わりを持つ伝統野菜をはじめとする地域特産野菜が見直されている。このような状況の下で、大阪府でも伝統野菜を復活させて地域の活性化を図ったり、地域の農業や食品産業の振興を図る取り組みが行われるようになっていく。

そこで、本稿では当所が復活・普及に関わり、大阪府としても積極的に生産振興を図ってきた「毛馬胡瓜」「田辺大根」「天王寺蕪」「勝間南瓜」の4品種を中心として、「なにわの伝統野菜」の復活とそれによる地域づくりや産業振興の取り組みについて、その経緯と現状を明らかにし、今後の課題について検討する。

なお、本研究は先端技術を活用した農林水産研究高度化事業「近畿地域の伝統野菜の高品質安定生産技術と地

産地消モデルの開発」（平成16～18年度）の成果の一部である。

Ⅱ. 材料および方法

これまでに当所が関わってきた「なにわの伝統野菜」の復活と普及の取り組みを整理するとともに、2003年12月～2006年8月に関係者に対してヒアリング調査を実施した。

Ⅲ. 結果および考察

1. 「なにわの伝統野菜」の遺伝資源発掘と復活の経緯

「毛馬胡瓜」「田辺大根」「天王寺蕪」「勝間南瓜」については大阪市およびその周辺地域における都市化の進展やF₁品種への転換により、商品生産が激減し、一般市場から姿を消していたが、1992年に開催された「好きやねんなにわの野菜シンポジウム」（大阪府農林水産部主催）を契機として伝統野菜復活の気運が高まった。

当所ではそれに先立つ1984年に大阪市南農事出張所を通じて大阪市住吉区の農家O氏から「田辺大根」の種子を譲り受け、その特性調査と増殖を続けてきた。その後、2000年6月に東住吉区在住のN氏らから種子分譲の依頼があり、種子の提供を行ったところ、同年7月にN氏らが「田辺大根ふやしたろう会」を結成し、同会の働きかけで、同年9月に大阪市立北田辺小学校と長池小学校において「田辺大根」のは種作業が同校児童によって実施された。これがテレビや新聞等で報道され、話題となったことが、「田辺大根」復活の契機となった。

「天王寺蕪」については1995年9月に大阪市住吉区に在住する漬物業者のI氏が同区の農家から入手した種子を当所で試作し、特性調査を行ったところ、「天王寺蕪」の一系統である切葉天王寺蕪であることが判明した。当時、「府内産原料活用推進事業」を実施し、水なす漬に続く新たな特産品化を目指していた社団法人大阪府食品産業協会にこの種子を提供したが、これを用いて和泉市の農家が試験栽培し、大阪府漬物事業協同組合が試験加工した漬物が1998年11月開催の大阪府農林水産フェスティバルで披露された⁴⁾。また、同じく1995年に「天王寺蕪」の一系統である丸葉天王寺蕪の種子が大阪市天王寺区の種苗業者にあることを郷土史研究家のS氏が探し当て、それを大谷高校の生徒が学校農園で試作したことが地域ミニコミ紙で報道された²⁾。

さらに、「毛馬胡瓜」については1956年に当所の前身である大阪府農事試験場が農林水産省の試験研究機関に分譲していた種子を1998年4月に取り寄せて所内で試作

し特性調査を実施した。その結果を同年10月に開催された「府内産原料活用推進協議会」（大阪府食品産業協会主催）で紹介したことや同年11月の大阪府農林水産フェスティバルにおいて鉢植えの「毛馬胡瓜」を展示したことで、関係者の注目を集めた。

「勝間南瓜」については、2000年7月に上述のI氏が和歌山市の農家から入手した種子を当所で試作・鑑定し、種子の増殖を図る一方、河南町の農家が試験栽培した。

「勝間南瓜」の発祥地である大阪市西成区の生根神社では毎年冬至の日に「こつま南瓜祭」が執り行われ、「こつま南瓜蒸し神事」として参拝者には蒸した西洋カボチャが振る舞われてきたが、同年にはその一部に「勝間南瓜」が利用されて話題となった。

これらの取り組みが「なにわの伝統野菜」復活のきっかけとなったのである。

2. 「なにわの伝統野菜」の普及に向けた行政支援の経緯

1) 大阪府の取り組み

(1) 「なにわの伝統野菜」の普及啓発と試験研究の取り組み

第1表に示すとおり、大阪府では関係機関と連携しながら、「なにわの伝統野菜」の復活と普及に積極的に取り組んできた。

前述のとおり、大阪府では1980年代から遺伝資源の収集・保存と特性調査を実施し、1990年代後半以降には種

第1表 大阪府における「なにわの伝統野菜」の復活・普及に向けた主な取り組みと支援策

年次	事 項
1984	・「田辺大根」の種子入手
1985	・「田辺大根」の特性調査と種子増殖の開始
1992	・「好きやねんなにわの野菜シンポジウム」の開催（伝統野菜復活の機運高まる）
1996	・「天王寺蕪」の種子入手
1997	・「天王寺蕪」の特性調査と種子増殖の開始
1998	・「毛馬胡瓜」の種子入手、特性調査と種子増殖の開始
2000	・「勝間南瓜」の種子入手、特性調査と種子増殖の開始 ・大阪府農林会館40周年記念事業「なにわの伝統野菜の発掘」（検討会・講演会の開催等） ・現地への展示は設置とそれによる生産技術の普及啓発を開始
2001	・冊子『なにわの伝統野菜』の作成と府内小中学校等への配布 ・Eマーク認証食品として「天王寺蕪」「毛馬胡瓜」の粕漬・浅漬の認証を開始
2002	・大阪府新農林水産振興ビジョン策定（なにわふるさと野菜の発掘とブランド化推進を明記） ・「食べよう・たがやそう大阪農業・農空間府民フォーラム」の開催（伝統野菜関連の講演や演劇等）
2004	・冊子『なにわふるさと野菜栽培指針』の作成・配布 ・農水省公募事業「近畿地域の伝統野菜の高品質安定生産技術と産地消モデルの開発」の開始
2005	・「なにわの伝統野菜推進委員会」の設立（消費者へのPRとブランド化推進） ・「なにわの伝統野菜認証制度」の創設

子の増殖と配布を行う一方で、優良系統の選抜や高品質安定生産技術の確立に取り組んできた。また、幼稚園や小学校等での栽培指導のほか、研修会、講習会、イベント等での講演や展示を行ってきたが、なかでも2000年度には大阪府農林会館40周年記念事業「なにわの伝統野菜の発掘」に取り組み、生産者、流通・飲食・加工業者、行政関係者等の意見交換と創作料理の試食を内容とする検討会を実施したり、講演会「なにわの伝統野菜を知ろう」を開催して普及啓発を行った。また、同年には「なにわの伝統野菜」の展示ほを大阪市に初めて設置し、生産技術の普及啓発を開始した。2001年には「なにわの伝統野菜」の来歴や特性等を記載した冊子『なにわの伝統野菜』とその料理集『なにわの伝統野菜アラカルト』を作成し、大阪府内のすべての小中学校や図書館等に配布した。その後も大阪府主催や後援のフォーラム、イベント等において「なにわの伝統野菜」のPRを行う一方、国庫補助事業や企業からの受託研究として加工品の開発支援を実施したり、普及組織を中心として生産者の販路開拓等に取り組んできた。さらに、2004年度からは近畿2府4県の公立試験研究機関、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構近畿中国四国農業研究センター、近畿大学医学部、大阪夕陽丘学園短期大学、大阪あべの辻調理師専門学校と共同で、先端技術を活用した農林水産研究高度化事業「近畿地域の伝統野菜の高品質安定生産技術と地産地消モデルの開発」に取り組んでいる。同事業では「田辺大根」「天王寺蕪」「毛馬胡瓜」の高品質安定生産技術の確立と新たな調理メニューの開発、食育・地産地消モデルの開発等の試験研究を行っている。

(2) 表示・認証制度による地域ブランド構築の取り組み

農林水産省は地域の原材料の良さを活かして製造された特産品に都道府県が共通のマーク（Eマーク）を付ける地域特産品認証事業を1990年度から実施している。大阪府ではこの事業を活用して1994年度から大阪府食品産業協会等と連携し、大阪府Eマーク食品認証制度を立ち上げ、水なす漬を皮切りに、塩昆布やジャム類、なにわワイン、釜揚げしらす等をEマーク食品として認証してきたが、2001年度には天王寺蕪浅漬、天王寺蕪粕漬、毛馬きゅうり浅漬、毛馬胡瓜粕漬の4品目を新たに認証した。

さらに、2005年には大阪市等と連携して、生産・流通・消費団体の代表者等を構成員とする「なにわの伝統野菜推進委員会」を設置するとともに、「なにわの伝統野菜認証制度」を創設している。これは、古くから大阪府内で栽培され、大阪の農業と食文化を支えてきた歴史や伝統を持つ大阪独特の野菜を対象として、これらを生産する生産者に認証シールの使用を認める制度であり、認証

第2表 「なにわの伝統野菜認証制度」の概要

目的	古くから大阪府内で生産され、大阪の農業と食文化を支えてきた歴史や伝統を持つ大阪独特の野菜を認証することで、伝統野菜を府民にPRし、地産地消を進め、大阪農業の振興を図る。
定義	「なにわの伝統野菜」とは以下のすべてを満たす野菜。 ①概ね100年前から大阪府内で栽培されてきた野菜であること。 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・種子等の確保が可能な野菜であること。 ③大阪府内で生産されていること。
対象品目	上記の定義を満たす以下の15品目 毛馬胡瓜、玉造黒門越瓜、勝間南瓜、金時人参、大阪しろな、天王寺蕪、田辺大根、芽紫蘇、服部越瓜、烏飼茄子、三島独活、吹田慈姑、泉州黄玉葱、高山真菜、高山牛蒡
認証主体	大阪府知事が「なにわの伝統野菜推進委員会認証部会」の意見を聴取し決定。
認証マーク使用者	○認証を受けた生産者。 ○認証を受けた加工業者、外食事業者、流通・小売業者。 ○生産者は対象品目特有の形質、特徴を持つものを生産すること。
認証マーク使用者の責務	○生産者以外の者は認証マークの使用承諾を受けた伝統野菜を使用すること。 ○両者とも毎年1回実績報告を行うこと。
認証期間	5年（更新可能）

マークの使用承諾を受けた伝統野菜を使用する加工業者、外食事業者、流通業者も認証マークを使用することができる（第2表）。

これら表示・認証制度の整備によって、「なにわの伝統野菜」のブランド構築に向けた条件が整えられつつある。

2) 大阪市の取り組み

大阪市では市経済局都市農政センターが直接あるいは財団法人大阪市農業センターを通じて伝統野菜の振興に力を入れている。PR活動としては、2001年度から「なにわの伝統野菜復活フェスタ」を毎年開催している。また、2003年度からはロゴマーク（「大阪でとれたん」）入りのシールとのぼりを作成し、前者は市内の伝統野菜生産者に、後者は伝統野菜やその加工品を販売する小売店に配布している。さらに、同年度に「なにわの伝統野菜」を用いた料理や加工品を提供する飲食店、販売店を紹介するショップガイドや伝統野菜のレシピ集を作成し、市民に配布している。

生産振興策としては、2003年度から伝統野菜の生産者に栽培面積に応じて栽培経費の一部（1a当たり2万円以内、上限10a）を助成する「なにわの伝統野菜栽培支援事業」に取り組んでいる。また、2004年度からは新商品の開発促進を目的として、伝統野菜独特の個性を活かした新しい加工品づくりに取り組む事業者に対し、開発に要する伝統野菜調達経費の一部（2分の1以内、上限20万円）を助成する「大阪市なにわの伝統野菜を使った新しい加工品の創出助成事業」を行っている。

また、2005年には大阪府と連携して、大阪市原産の「なにわの伝統野菜」8品種を認証する「大阪市なにわの伝統野菜認証表示事業」を実施している。

3. 「なにわの伝統野菜」の普及と地域振興の取り組み

1) 地域住民主導の取り組み

(1) 地域住民主導の取り組みの概要

「なにわの伝統野菜」の復活に伴って大阪市内を中心として、地域の有志がその保存や普及を目的とした民間組織を結成し、活発な活動を行っている。そのうち、特定品種を対象に、その原産地域の住民が結成する主な組織として、「天王寺蕪の会」、「天王寺蕪保存会」、「田辺大根ふやしたろう会」、「勝間南瓜普及の会」、「玉造黒門越瓜出隊」などがある。一方、特定品種や原産地域のみ限定しない組織として、「なにわ伝統野菜復活の会」や「特定非営利活動法人（NPO法人）浪速魚菜の会」がある。

また、「なにわの伝統野菜」の原産地にある寺社や商店街でもこれらの民間組織と連携して、伝統野菜に関連した行事やイベントを実施するようになっている（第3表）。

(2) 「田辺大根ふやしたろう会」の取り組み

「田辺大根ふやしたろう会」は2000年7月に「田辺大根」の復活と普及を目的として、前述のN氏ら「北田辺のまちづくりと歴史を考える会」の会員を中心に、「田辺大根」の発祥地である大阪市東住吉区において結成された有志の組織である。同会は「田辺大根」の来歴や栽培法、調理法等を記載した普及啓発用のパンフレットとともに、「田辺大根」の種子を地域の小学校や栽培希望者に配布し、栽培指導を行っている。また、収穫時期には地元の商店街と連携して「田辺大根フェスタ」を開催し、地域住民や小学校の児童によって栽培された「田辺大根」の品評会を行うほか、大鍋での大根炊きや試食会、即売会等を実施している。また、地域の寄席と連携して、「田辺大根」のPR活動を行うとともに、イメージキャラクター「田辺のちゃん」のキーホルダーや缶バッジといった関連商品を考案し、「田辺大根」の普及に役立

てている。

このように、「田辺大根ふやしたろう会」では地域コミュニティの拠点となる小学校や商店街等と連携しながら、まちづくり運動として「田辺大根」の普及活動を行っている。その結果、田辺地域とその周辺では小学校9校のほか、庭先や米袋、プランター等を用いて一般家庭でも広く「田辺大根」が栽培されるようになり、地域住民の交流の輪が広がっている点は注目される。

(3) 「NPO法人浪速魚菜の会」の取り組み

「浪速魚菜の会」は1999年に「浪速魚菜を食べる会」として発足し、2002年に「浪速魚菜を守る会」に名称変更、2004年1月には大阪府よりNPOの認可を受けている。2004年1月現在、正会員（個人・法人含む）は飲食店・ホテル、流通業者、加工業者、小売業者、調理師養成学校、栄養士、生産者など200名弱であり、「なにわの伝統野菜」をはじめとする大阪特産農産物や大阪湾でとれる魚介類およびその加工品など地域の食材に関する勉強会や試食会、専門誌『浮瀬』の発刊などを行い、大阪の食文化を再発見し、普及する活動に取り組んでいる。また、同会では大阪府内の生産者十数人と契約するとともに、青果物流通業者と連携し「流通部」を設けて、「なにわの伝統野菜」をはじめとする大阪特産野菜を会員に届ける仕組みを構築している。その1つが会員への宅配サービスである。これは春・夏・秋冬の年3回、1回当たり5～6種類の旬の特産野菜を年会費の範囲内で会員に宅配するものである。もう1つは飲食店等への販売サービスである。これは年会費とは別に有料で飲食店や小売店等に特産野菜を販売するものであり、単なるモノの供給だけでなく、野菜や生産者の情報もあわせて提供している。このような取り組みによって、「なにわの伝統野菜」を用いた多様な創作料理が考案され、多くの飲食店やホテルにおいてそれらが地域住民等に提供されるようになっている。

2) 行政主導の取り組み

「毛馬胡瓜」、「玉造黒門越瓜」のそれぞれ発祥地である大阪市都島区、東成区では区役所が「毛馬胡瓜」、「玉

第3表 「なにわの伝統野菜」に関連した寺社の行事等

寺社名	行 事	境内にある記念碑
法楽寺 (東住吉区)	終い不動尊縁日（12月28日） （「田辺大根」の大根炊き）	「田邊大根ゆかりの地」石碑 (2003年建立)
阿倍王子神社 (阿部野区)	安部清明祭（9月26日） （「なにわの伝統野菜」加工品等の販売）	「天王寺蕪」石碑 (2005年建立)
生根神社 (西成区)	こつま南瓜祭（冬至） （「勝間南瓜」の蒸しカボチャの提供）	こつま南瓜塚 (1986年建立)
玉造稻荷神社 (中央区)	玉造黒門しろうり食味祭（7月15日） （「玉造黒門越瓜」の料理の提供）	「玉造黒門越瓜ゆかりの地」石碑 (2004年建立)

造黒門越瓜」の普及事業に積極的に取り組んでいる。

俳人・与謝蕪村の生誕地でもある都島区では区民に郷土への愛着を深めてもらうために、1996年に「毛馬胡瓜」をかたどったキャラクター「毛馬きゅうりのぶそくん」を職員が考案し、発送する封書にそのスタンプを押印するようにしたことが普及啓発のはじまりである。翌1997年には当所が分譲した交配品種の苗を区役所で栽培する取り組みを開始したが、純粋の「毛馬胡瓜」が復活した1999年からはこれに切り替えて栽培を行っている。都市化が著しく進展している都島区には農家がないことから、区内での栽培を広めるために、2000年から小学校や栽培希望者に「毛馬胡瓜」の苗を配布する取り組みを続けている。また、2002年には区民センターにおいて「毛馬胡瓜」の講習会と料理の試食会を開催するとともに、「毛馬胡瓜」の来歴や特性、復活の経緯、栽培・調理法等を記載した冊子『なにわの伝統野菜「毛馬キュウリ」ものがたり』を作成した³⁾。2003年には区民に「毛馬胡瓜」への理解をより深めてもらうために、「毛馬キュウリ栽培地見学会」を開催し、当所の栽培現場の見学と料理の試食を行った。さらに、同年から連合町会の子供会を中心に、ドラム缶で「毛馬胡瓜」を栽培してもらう取り組みを開始している¹⁾。そして、2005年には区内での栽培をさらに広げるために、リーフレット「初めての毛馬キュウリ プランターでの育て方」を作成・配布している（第4表）。この間、都島区では「毛馬胡瓜」を広報紙でたびたび取り上げたり、「区民まつり」で「毛馬キュウリコーナー」を設けたりして「毛馬胡瓜」のPRを行ってきている。

これらの結果、2003年度以降、「毛馬胡瓜」が区内の全小学校や全連合町会の子供会などで栽培されるようになるだけでなく、地元商店街のイベントでも「毛馬胡瓜」の品評会や即売会、試食会、料理講習会等が実施される

第4表 都島区における「毛馬胡瓜」普及の取り組み

年次	事 項
1996	・イメージキャラクター「毛馬きゅうりのぶそくん」考案しスタンプ作成
1999	・区役所で「毛馬胡瓜」を栽培
2000	・小学校2校と栽培希望者に「毛馬胡瓜」の苗を配布
2002	・「毛馬胡瓜」を栽培する小学校6校に増加 ・区民センターで「毛馬胡瓜」の講演会・試食会を開催 ・冊子『なにわの伝統野菜「毛馬きゅうり」ものがたり』を作成・配布
2003	・「毛馬胡瓜」を栽培する小学校が区内全校（9校）に増加 ・地域の子供会を中心に「毛馬胡瓜」のドラム缶栽培を開始 ・「毛馬キュウリ栽培地見学会」（当所）を開催
2005	・「毛馬きゅうり復活運動推進委員会」を結成 ・パンフレット「初めての毛馬キュウリ プランターでの育て方」を作成・配布

資料：鈴木照世「毛馬胡瓜」『大阪春秋』第111号，pp.36-39(2003.6)および広報「みやこじま」No.86(2003.8)により作成。

第5表 「なにわの伝統野菜」による食農教育実施状況（2003年度）
（単位：園数・校数）

品種名	市町村名	計	幼稚園・保育園	小学校	中学校	高 校	養護学校
田辺大根	大阪市	10	—	9	—	—	1
天王寺蕪	大阪市	5	—	4	—	—	1
毛馬胡瓜	大阪市	12	—	10	1	1	—
	柏原市	1	—	1	—	—	—
勝間南瓜	大阪市	11	3	4	3	1	—
玉造黒門越瓜	大阪市	12	—	11	1	—	—
金時人参	大阪市	1	—	1	—	—	—
計(実数)		50	3	40	5	1	1

資料：大阪府立食とみどりの総合技術センターにおける種子提供・指導実績より作成。

注：上記以外の品種については不明。

ようになっており、「毛馬胡瓜」が地域の活性化に役立っている。

4. 「なにわの伝統野菜」による食農教育の取り組み

1) 栽培体験学習の取り組み概要

地域における伝統野菜の復活や普及の活動とも相まって、幼稚園、保育園や学校において地域の伝統野菜を栽培する取り組みが各地で活発に行われるようになっていく。第5表は当所が種子の提供や栽培の指導に関わった幼稚園（保育園）・学校数を示したものであるが、2003年度には大阪市内を中心に50校（園）が「なにわの伝統野菜」の栽培体験学習を実施している。とくに小学校では1～2年生の生活科や3～6年生の「総合的な学習の時間」に伝統野菜を栽培する学校が多く、収穫した伝統野菜を家庭科などで調理して食べる体験を実施している学校も少なくない。

2) 大阪市立長池小学校における取り組みの経緯と現状

「なにわの伝統野菜」による食農教育に先駆的に取り組んできた小学校の1つが大阪市阿倍野区の大阪市立長池小学校である。同校は1989年度に校庭に「ふれあい農園」を設置し、野菜の栽培体験学習を開始したが、1990年からは週1時間、全校一斉活動として「ふれあいタイム」を設定し、1～6年生の計8名程度で構成する縦割り班（ふれあい班）での農園活動に注力してきた。

「田辺大根」の栽培については2000年度に2年生が生活科の学習として取り組んだのがはじまりである。翌2001年度からは「ふれあいタイム」を「総合的な学習の時間」に位置づけ、農園活動として全校児童が栽培を行い、伝統野菜の復活・普及に取り組む人々や「田辺大根」をよく知る地域の高齢者等からその栽培方法や来歴、特性等の講習を受けながら、土づくり、は種から収穫までの農作業を体験している。また、12月にはPTAの協力の下、日頃世話になっている人々を招待して収穫祭であ

第6表 大阪市立長池小学校における「田辺大根」による食農教育の取り組み

年次	事 項
1989年	・「ふれあい農園活動」(校庭において各学年で野菜栽培)開始
	・「ふれあいタイム」(週1時間、全校一斉活動)設定
1991年	・「ふれあい班」(1～6年生の計8名程度の縦割り班)編成
	・「ふれあいフェスティバル」(収穫の喜びや班ごとの交流)開催
2000年	・2年生が生活科の学習として「田辺大根」を栽培
	・収穫した「田辺大根」1本を「田辺大根フェスタ」に出品
	・「ふれあいタイム」の「ふれあい農園活動」として「田辺大根」の栽培開始
2001年	・第1回「ナッケ田辺大根まつり」(収穫祭)開催
	・「田辺大根フェスタ」に出品
	・大阪市助役に鉢植えの「田辺大根」を贈呈
	・シンポジウム「なにわの伝統野菜を大いに語ろう!!」で取組発表
	・NHKフォーラム「ふるさとを伝えたい～子どもたちの『農』体験～」に参加
2002年	・「なにわの伝統野菜復活フェスタ」で取組発表とパネル展示
	・第2回「ナッケ田辺大根まつり」開催
	・「田辺大根フェスティバル」に出品し「これぞ田辺大根De賞」受賞
	・「なにわの伝統野菜復活フェスタ」に「ナッケ田辺大根定食」出品し「優秀賞」受賞
2003年	・第3回「ナッケ田辺大根まつり」開催
	・「田辺大根フェスタ」に出品し「葉ぶりがいいで賞」受賞

資料：大阪市立長池小学校資料およびヒアリング調査（2004年8月）により作成。

る「ナッケ田辺大根まつり」を開催し、収穫した「田辺大根」を食べる体験を行っている。さらに、地域のイベントに収穫した「田辺大根」や創作料理を出品したり、フォーラム等で取り組み内容を発表するなど校外活動にも積極的に参加している（第6表）。

これら「田辺大根」を栽培し食べる活動を通じて、①自然や環境、地域の歴史等に対する興味や関心が高まるとともに、食料や農業に対する理解が深まる、②子ども同士あるいは子ども達と地域の人々との交流が活発になる、③家族の話題が増える、④地域の人々が学校教育や伝統野菜に関心を持つようになるなどの多様な効果が生まれている。

このように、伝統野菜は食農教育や環境教育の生きた教材となるだけでなく、小学校を中心とした地域コミュニティづくりの素材ともなっているのである。

5. 「なにわの伝統野菜」による産業振興の取り組み

1) 商工業分野の取り組み

「なにわの伝統野菜」の復活に伴って、これを原料とした数多くの加工食品が復活または新たに開発され、商品化されている（第7表）。その中で、最初に商品化されたのが「天王寺蕪」と「毛馬胡瓜」の漬物である。これらの浅漬と粕漬は2000年に試験販売が実施され、前述のとおり2001年にはEマーク食品に認証されているが、2003年にはその認証業者数が33社に達している。この中には「なにわの伝統野菜」をはじめとする大阪特産野菜の漬物を専門に製造・販売する漬物店も誕生している。

第7表 「なにわの伝統野菜」を原料とする新開発の加工食品

原料	分類	商 品
毛馬胡瓜	漬物類	粕漬、浅漬、古漬、しば漬
	菓子類	飴、ゼリー、シャーベット
	その他	塩昆布
田辺大根	漬物類	粕漬、浅漬、味噌漬、麹漬、酢漬、キムチ
	菓子類	飴、和菓子（かるかん）
	その他	パン、焼酎、天ぷら、塩昆布、おろしポン酢
天王寺蕪	漬物類	粕漬、浅漬、味噌漬、わさび漬
	菓子類	飴
	その他	焼酎、天ぷら、塩昆布
勝間南瓜	漬物類	粕漬
	菓子類	ムース、最中、チョコクランチ、煎餅
	その他	焼酎、天ぷら
玉造黒門越瓜	漬物類	粕漬、浅漬
	菓子類	飴、クッキー
	その他	焼酎、塩昆布
鳥飼茄子	漬物類	ワイン漬
金時人参	菓子類	飴
その他	菓子類	飴、煎餅

資料：1990年代後半以降に復活または開発された商品に限る。

その他の商品については2002年以降に開発・商品化されており、一部の商品を除いて、売上はまだまだ少ない。しかし、このような多様な加工食品の商品化によって、生産者は規格外品も含めて販売できるようになるとともに、青果での販売期間の限られる伝統野菜が周年的に店頭に出回るようになり、知名度の向上にも寄与している。

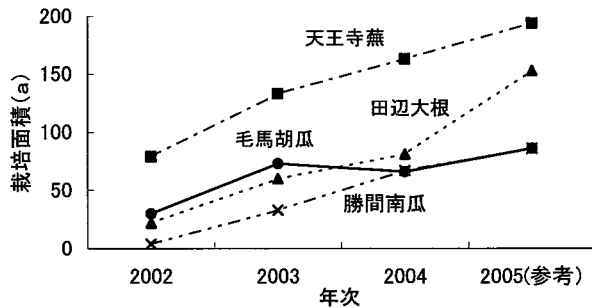
また、「なにわの伝統野菜」はF1品種にはない特有の味や肉質、食感を持っていることから、日本料理店だけでなく、フランス料理店やイタリア料理店、居酒屋、ファミリーレストランなど多くの飲食店で食材として使用されるようになっている。

さらに、ごく一部の店舗に限られるが、百貨店や専門小売店においても「なにわの伝統野菜」の青果や加工品が販売されるようになっている。

このような「なにわの伝統野菜」を取り扱う飲食店や小売店の増加は、消費の機会を拡大するとともに、取扱店が共同でPRや販売を行うことによって、シナジー効果が期待できる。そのため、今後さらに関係者が協力して新商品の開発や取扱店の拡大を支援していくことが重要である。

2) 農業分野の取り組み

大阪府南河内農と緑の総合事務所をはじめとする府内各地域の農と緑の総合事務所や大阪市、堺市などの市町村における生産振興の取り組みもあって、「毛馬胡瓜」「天王寺蕪」「田辺大根」「勝間南瓜」の生産は堅調に推移している。これら4品種については試験栽培を経て、2002年頃から本格的な生産を開始した農家が多く、栽培面積は2005年にはそれぞれ少なくとも86a、194a、153



第1図 「なにわの伝統野菜」4品種の栽培面積の推移

注：1) 2002～2004年は大阪府環境農林水産部農政室の調査結果による。
2) 2005年はなにわの伝統野菜認証制度の申請面積に、堺市、河南町、貝塚市の未申請の栽培面積を加えた面積である。

a, 86 a にまで増大しているとみられる（第1図）。これらは高齢者を主な担い手とする農家等において少量ずつ栽培されている場合が多いが、軟弱野菜や果菜類等の栽培を主とする専業的農家においても基幹部門を補完する新たな部門として位置づけられるようになってきている。

第8表は2004年度におけるこれら4品種の産地別生産・出荷状況を示したものであるが、現在の主な産地は河南町、大阪市、堺市、貝塚市等であり、加工業者や外食事業者との契約取引のほか、卸売市場への出荷や農産物直売所等での直売が行われている。また、河南町では同町すべての幼稚園と小学校の給食に「なにわの伝統野菜」が提供されている。

「なにわの伝統野菜」の出荷・販売については、これまで生産者個人または任意組合単位で行われてきたが、南河内農と緑の総合事務所の働きかけもあり、2005年2月に河南町、河内長野市、千早赤阪村の生産者が「JA大阪南なにわふるさと野菜生産出荷組合」を結成し、出荷箱の統一や生産・出荷計画の検討を行うなど、供給体制の整備に向けた取り組みが始まっている。

6. 「なにわの伝統野菜」による地域・産業振興の到達点と今後の課題

大阪府では1980年代から伝統野菜の遺伝資源の収集・保存と特性調査を実施してきたが、1990年代後半以降、「天王寺蕪」「田辺大根」「毛馬胡瓜」「勝間南瓜」などが復活し、これらの原産地域の有志やNPO法人、行政等によって普及・啓発が行われている。とくに大阪市内においては「なにわの伝統野菜」の普及活動が地域コミュニティの拠点である小学校や寺社、商店街を巻き込んで展開され、地域ぐるみの取り組みになっており、地域の活性化に大いに役立っている。また、「なにわの伝統野菜」は原産地域の多くの小学校において生活科や総合的な学習の時間などに栽培され、食育や環境教育の生きた教材として役立っている。さらに、「なにわの伝統野菜」を使用した加工食品の商品化やメニュー化が地

第8表 「なにわの伝統野菜」4品種の生産・出荷状況（2004年度）

品目名	産地名	栽培面積 (a)	栽培戸数 (戸)	主な出荷先	出荷方法
毛馬胡瓜	能勢町	0.1	2	農産物直売所	生産者持込
	大阪市	12	3	中央卸売市場	生産者持込 市場集荷
	河南町	39	10	漬物製造業者	業者集荷
	千早赤阪村			中央卸売市場	生産者持込 市場集荷
	河内長野市			農産物直売所	生産者持込
	堺市	15	6	漬物製造業者 中央卸売市場	生産者持込 生産者持込
天王寺蕪	能勢町	5	3	農産物直売所	生産者持込
	大阪市	26	8	漬物製造業者	生産者持込 個人直売
	河南町	27	9	漬物製造業者 中央卸売市場	業者集荷 生産者持込 市場集荷
	河内長野市			農産物直売所	生産者持込
				外食事業者 学校給食	生産者持込 生産者持込
	堺市	35	8	漬物製造業者 中央卸売市場	生産者持込 生産者持込
	和泉市	10	1	漬物製造業者	生産者持込
	貝塚市	60	10	漬物製造業者	生産者持込 個人直売
	能勢町	0.7	9	農産物直売所	生産者持込
	大阪市	28	12	漬物製造業者 個人直売	生産者持込 個人直売
田辺大根	河南町	27	10	漬物製造業者 中央卸売市場	業者集荷 生産者持込 市場出荷
	河内長野市			農産物直売所	生産者持込
				外食事業者 学校給食	生産者持込 生産者持込
	堺市	15	8	漬物製造業者 中央卸売市場	生産者持込 生産者持込
	貝塚市	10	6	漬物製造業者	生産者持込 個人直売
勝間南瓜	大阪市	29	9	製菓業者等	業者集荷
	河南町	8	2	外食事業者	生産者持込
	堺市	30	2	農産物直売所 中央卸売市場	生産者持込 生産者持込

資料：大阪府環境農林水産部調べおよびヒアリング調査（2005年11～12月実施）により作成。

域の食品製造業者や飲食業者等によって進められており、農産物直売所のほか、百貨店や専門小売店等でも「なにわの伝統野菜」の青果や加工品が販売されるようになっている。これらの動きとも連動して、「なにわの伝統野菜」の生産は徐々にではあるが、増加基調で推移している。

このように、「なにわの伝統野菜」の復活と普及の取り組みは、地域づくりや食農教育、農業や食品産業の振興に寄与しているが、産業振興、とりわけブランド化の取り組みについてはいまだ緒に就いたばかりである。今

後、「なにわの伝統野菜」のブランド化を推進するなどして農業や食品産業の振興を図る上では、様々な課題があるが、なかでも以下の2点が重要であると考ええる。

1つは、「なにわの伝統野菜」の推進方針を明確化し、関係者がそれを共有することである。2005年に「なにわの伝統野菜」の消費拡大と認証制度の普及に関する事項を協議するため、大阪府は大阪市ならびに関係団体と連携して、「なにわの伝統野菜推進委員会」を設置したが、このような協議会をさらに発展させるなどして、今後の推進方針を定め、関係者がビジョンを共有することが重要であろう。

もう1つは、「なにわの伝統野菜」の特性を十分に考慮した上で、需要と供給をバランスよく拡大していくことである。かつて「なにわの伝統野菜」が市場から姿を消した背景には、①生産性や輸送性、規格統一性等に乏しく、大量生産・広域流通に不向きであったこと、②作期が限られており、周年供給が困難であったことなどが大きい。今後とも高品質安定生産技術や省力化技術、地域流通システムの開発ならびにその普及に取り組む必要があるが、生産者、流通業者、実需者ともこのような伝統野菜の特性を十分に考慮しながら、需給の拡大や取引を行うことが肝要である。

IV. 摘 要

1. 大阪府では1980年代から伝統野菜の遺伝資源の収集と特性調査を実施してきたが、1990年代後半以降、「天王寺蕪」「田辺大根」「毛馬胡瓜」「勝間南瓜」などが復活し、地域住民の有志やNPO法人、行政によって普及・啓発が行われている。

2. 大阪市内においては「なにわの伝統野菜」が原産地域を中心に学校や一般家庭で栽培され、寺社の行事や商店街のイベントにも組み込まれるようになるなど、地域の活性化に大いに役立っている。
3. 「なにわの伝統野菜」は原産地域の小学校で生活科や総合的な学習の時間などに栽培され、食育や環境教育の生きた教材として役立っている。
4. 「なにわの伝統野菜」を使用した加工食品の商品化やメニュー化が地域の食品製造業者や飲食業者等によって進められており、百貨店や専門小売店等でも「なにわの伝統野菜」の青果や加工品が販売されるようになってきている。これらの動きとも連動して、「なにわの伝統野菜」の生産は徐々に増加している。
5. 今後、「なにわの伝統野菜」によって産業振興を図るためには、推進方針を明確化し、関係者がビジョンを共有することや、「なにわの伝統野菜」の特性を十分に考慮した上で、需要と供給をバランスよく拡大していくことが重要である。

V. 引用文献

- 1) 都島区役所区民企画室 (2003). 広報みやこじま. 86.
- 2) 猿田博 (2003). なにわ名物天王寺蕪の復活. 浮瀬. 1:6-8.
- 3) 鈴木照世 (2003). 毛馬胡瓜. 大阪春秋. 111:36-39.
- 4) 臼井幹生 (2003). 毛馬胡瓜の復活—粕漬・浅漬加工への取組—. 浮瀬. 2:10-14.