

ゆーころ・ひとりあんない

U-CoRo独案内

vol.05

「なにわ伝統野菜」からはじまる、地域と食への関心の深まり

伝統野菜は、昔はそれぞれの地域でごく普通に食べられていたものです。かつては、地域ごとに特徴ある食材があり、旬の素材を使った美味しい地域の食文化がありました。ところが最近では、スーパーで売られている野菜なども、どこから来たもので、誰がどのようにして作ったものなのか分からない、あるいは感じ取れないものばかりです。

大量生産や周年流通が求められる時流の中で、いつしか顧みられなくなっていった大阪の伝統野菜。しかし、それらは大阪の環境で育てられ生き残ってきた野菜です。昔ながらの野菜の味をその旬の時期に味わうことの意味を、私たちはもう一度考えてみるべきではないでしょうか。風土に合った地域の野菜を食べることが、最も味わい深く、しかも安全でもあるのです。これは、大人にとっても子どもにとっても、大切な食や健康についてしっかり考えることにもつながることでしょう。

うれしいことに、いま大阪では伝統野菜への関心が高まってきており、各地の学校などでの栽培や地元行事での料理づくりなど、復活・保存活動の輪が次第に広がっています。大阪の伝統野菜からはじまる、地域と食への関心の深まりに、私は大いに期待を寄せています。

森下正博(なにわ伝統野菜応援団員・農学博士)

謝辞

この展示は、上町台地となにわ伝統野菜に関する取材にご協力くださったみなさま、貴重な資料や情報をご提供くださったみなさまほか、多くのご支援によって実現しているものです。心からお礼申し上げます。

協力(取材・資料提供等): 味原幼稚園、上町台地からまちを考える会、大阪市農業センター、大阪城天守閣、造手門学院大手前中・高校、應典院、岡本真澄さん、小田切栄子さん、谷町空庭、からほり倶楽部、高津高校、五条小学校、真田山幼稚園、清水谷高校、惣空畑クラブ、玉造稻荷神社、玉造黒門越瓜出陣、chana、浪花演劇天王寺・西むら、西代白山クラブ、NEXT21入居者自治会、(有)富士原文信堂、朝、松本崎市さん、森下正博さん、結、レストランRiRe、様、その他のおみなさま(50音順)

U-CoRo独案内 (ゆーころ・ひとりあんない) vol.05

NEXT21/U-CoRo ウィンドウ・エキジビション 05

「上町台地となにわ伝統野菜物語」(2008.5.19 ~ 8.29)

大阪市天王寺区清水谷町 6-16 NEXT21 1階北U-CoRo

発行日 2008年5月19日

企画 U-CoRoプロジェクト・ワーキング

編集 橋本 暎/早川厚志/弘本由香里 デザイン 小倉昌美/北浦千尋

発行 大阪ガス(株)エネルギー・文化研究所(CEL)

大阪市中央区早野町4-1-2

印刷 (株)国際印刷出版研究所

この冊子、企画内容に関するお問合せ先 TEL:06-6205-3518(担当:CEL弘本)

※NEXT21の3階以上はEプロアとなっておりますので、立ち入りはご遠慮ください。

表紙写真: 出芽した玉造黒門越瓜(NEXT21にて)

独案内(ひとりあんない)=まちや物事に不案内な人々を助ける携帯便利な冊子のこと

この冊子は環境に優しい再生紙を使用しています

NEXT21/U-CoRoウィンドウ・エキジビション 05

上町台地となにわ伝統野菜物語

2008.5.19 Mon - 8.29 Fri



ごあいさつ

近未来の住まいと暮らしを探索する大阪ガス実験集合住宅 NEXT21では、昨春からまちと暮らしをつなぐさやかな試みを始めております。1階に設けた「U-CoRo(ゆーころ)」のガラス・ウォールをインターフェイスに、上町台地のまつりや子どもと遊び、いのちをまもる智恵や緑と鳥をテーマにウィンドウ・ディスプレイを展開してまいりました。

初夏から夏へ、太陽の光を受けて、生き物が輝きを増す季節、ウィンドウ・エキジビション第5弾では「なにわ伝統野菜物語」をご覧ください。並行して、上町台地界隈の各所で、玉造黒門越瓜栽培プロジェクトも進行しています。

風土が育む地野菜の、個性あふれるその姿形や、しっかりとした味わいには、まちの歴史と文化が詰まっています。今、なにわ伝統野菜があちこちで息を吹き返しています。上町台地がふるさとの、玉造黒門越瓜や天王寺蕪も、まちの人たちの願いを受けて、芽を吹き、根を張り、花を開き、実を結び、たくさんの物語を紡ぎだしています。その輪の広がりに、命を支える食と暮らし、まちの未来への思いを重ねて、お味わいいただけましたら幸いです。

大阪ガス エネルギー・文化研究所 (CEL)
企画：U-CoRo プロジェクト・ワーキング



写真上：天王寺蕪の花、
下：玉造黒門越瓜の花

「上町台地となにわ伝統野菜物語」展示に関する参考文献

今回の企画のために参考にした書籍・雑誌などの資料をご紹介します。

● 書籍・雑誌など

- 『日本図誌大系 近畿』(朝倉書店 1973)
- 『なにわの伝統野菜』森下正博(大阪府立農林技術センター※ 2001)
- 『なにわの伝統野菜 料理アラカルト』

上野修三・任司メイ編(大阪府立農林技術センター※ 2001)
※現在の「大阪府立食とみどりの総合技術センター」の前身

- 『なにわ大阪の伝統野菜』なにわ特産物食文化研究会編(農文協 2002)
- 『大阪春秋111 おおさかの伝統野菜』(大阪春秋社 2003)
- 『季刊 浮瀬』浪瀬魚業の会

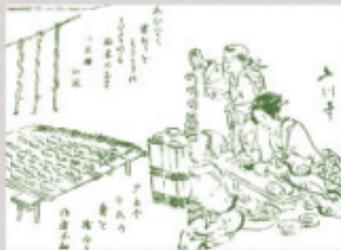
- 『大阪市 なにわの伝統野菜』(財)大阪市農業センター
- 『大阪市 なにわの伝統野菜—食べたり買ったりできる店』(財)大阪市農業センター
- 『玉造黒門越瓜』玉造黒門越瓜出陣

● 絵本

- 『わては天王寺蕪でっせ』志村敏子 大西美伸・大西祐作/絵(タウン新報社 2005)
- 『大阪なにわ伝統野菜のおは・なし』志村敏子 大西美伸・大西祐作/絵(内外出版 2008)

※ U-CoRo(ゆーころ)とは、NEXT21の1階「上町台地コミュニケーション・ルーム」の愛称です。
この窓をインターフェイスに、上町台地の時空につながり、出会いを紡ぎ、暮らしを育み取り組みを少しずつ重ねていくことができたと願っています。

狂歌歌師・蘭館通商の原は江戸
代、川原の必経(原)川原(原)の
代、全伝(原)川原(原)の
代、全伝(原)川原(原)の
代、全伝(原)川原(原)の
代、全伝(原)川原(原)の



平瓜の園(『漬物平指南』、資料提供:玉造稲荷神社)

上町台地と なにわ伝統野菜



都市とそのすぐ近郊の農村という関係は、近世には厳しい身分制度などを背景に持ちつつも、農村=生産、都市=消費という単純な図式ではなく、持ちつ持たれつのような良好なものでした。都市も農村も個々に暮らしや文化を育み、互いに尊重もしていました。なにわ伝統野菜はそうした往時の都市と近郊農村が織りなした至福の産物でもあったのです。

近代以降工業化が進みましたが、とりわけ高度経済成長期以降は第一次産業が軽んじられ、都市は際限なく膨張しました。また、田畑は「高度利用されていない土地」、農業は「低位の産業」という価値観も広がりました。歴史というと、一般には「社会は時代とともに発展し、人間の暮らしも豊かになる」という発展史観で見られがちですが、そういう見方が誤りであったことに、近年私たちはようやく気づきつつあるようです。

復活してきた伝統野菜を味わいながら、私たちがこの数十年で失ったものに思いを馳せてみてはいかがでしょうか。そして都市や都心居住者の本来のあり方などを振り返り、これからの上町台地、大阪を考える“滋養”としていただければと思います。

近世・近代の都市と 近郊農村が織りなした至福 「なにわ伝統野菜」

北川 典 (大阪城天守閣研究創主幹)

名物や蕪かまどの中の天王寺

江戸時代の俳人・与謝蕪村のこの句は、天王寺名物の干し蕪づくりが暗に写る初冬の時期に、戸外の竹垣に無数の蕪が吊るされて光景を詠んだもの。蕪村自身も、毛馬胡瓜ゆかりの毛馬村生まれの人です。



天王寺村名物干蕪(『日本山海名物図鑑』)



大阪しろな



天王寺蕪
てんのうじかぶら



現在は大阪市内や近郊で、伝統野菜を育てる農家も増えています。住吉区長原東の松本浩市さんは、長年有機栽培にこだわりながら取り組んでいます。

大阪の肥沃な土が育んできた地野菜の数々。都市化のなかで、いったんは姿を消していった地野菜が、なにわの伝統野菜として各地で息を吹き返しつつあります。

これらの野菜は、栽培される地域や季節などが限定されるものですが、それだけに長きにわたって大阪の食を支えてきた歴史と伝統をもつものです。なにわ伝統野菜の個性豊かな姿と本物の味わいに、いま新たなスポットが当てられています。

復活してきた「なにわ伝統野菜」

- 1 毛馬胡瓜(けまきゅうり・大阪市都島区)
- 2 服部越瓜(はっとりしろうり・高槻市塚原)
- 3 玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろうり・大阪市中央区)
- 4 勝間南瓜(こつまなんきん・大阪市西成区)
- 5 水茄子(みずなす・貝塚市)
- 6 扁飼茄子(とりかいなす・摂津市)
- 7 田辺大根(たなべだいこん・大阪市東住吉区)
- 8 守口大根(もりぐちだいこん・大阪市北区)
- 9 大阪四十日大根(おおさかしじゅうにちだいこん・豊中市庄本町)
- 10 天王寺蕪(てんのうじかぶら・大阪市天王寺区)
- 11 金時人参(きんときにんじん・大阪市浪速区)
- 12 石川早生(いしかわわせ・河内町石川)
- 13 蓮根(れんこん・守口市、門真市)
- 14 吹田慈姑(すいたくわい・吹田市山田)
- 15 大阪しろな(おおさかしろな・大阪市北区)
- 16 独活(うど・茨木市太田、千歳寺)

※大阪府と大阪市は2005年に認証制度を設け、現在は16種が「なにわの伝統野菜」となっています。



勝間南瓜
こつまなんきん



守口大根
もりぐちだいこん



毛馬胡瓜
けまきゅうり



玉造黒門越瓜
たまつくりくろもんしろうり



田辺大根
たなべだいこん



なにわの伝統野菜のふるさと

参考資料:「なにわの伝統野菜」
(大阪府立農林技術センター[®] 2001)
※現在の「大阪府立食とみどりの総合技術センター」の前身

OSAKA

