

# 伝統を食べる

## 受け継がれる野菜たち

皆さんは、「伝統野菜」をご存知ですか。

その土地で古くから作られ、気候や風土に合い、地域の食文化とも密接に関わってきた野菜です。

大量生産のこの時代、手間がかかったり、見栄えが悪く、大きさが揃わないなどの理由から、生産量が減少していききました。しかし、一方では地産地消が叫ばれ始め、伝統野菜の復活に力を注ぐ人々が現れました。「難波ネギ」もその復活が願われる野菜の一つ。

今回は、市内で「難波ネギ」を生産している稲田元正さんと、「難波ネギ」の普及に取り組んでいる難波りんごさん取材しました。

秘書広報課 ☎3334・1550代表

### とろつと甘い、その秘けつ

稲田元正さん(稲田ファーム)

#### 難波ネギは在来種

稲田ファームがネギ農家になったのは、50年近く前。先代が大阪市内の農家から譲り受けた種、それが難波ネギでした。

その頃は、ネギといえば難波ネギが主流。だから、難波ネギのことを在来種と呼ぶこともあるんですよ。

徐々に今流通している青ネギが増えだし、周りの農家も収穫や出荷に手間のかかる難波ネギの栽培をやめていきました。

#### 難波ネギの特性

難波ネギは、強いぬめりと香り、そして甘みが特徴です。

一般の青ネギは収穫時期が遅れると太くなるけれど、難波ネギは分げつ



上が難波ネギ。下が流通している青ネギ。根が難波ネギの方が張っていることが一目瞭然。

する(根本が分かれる)ため、細い状態のネギが長い期間収穫できます。また普通のネギよりも根をしっかりと張ります。根っこを天ぷらにしても結構いけるんですよ！

良い土作りが基本

ネギの味は作り手で変わります。

うちの難波ネギは、堆肥にこだわっています。

化成肥料だけではなく、有機肥料を加え、ふかふかの柔らかい土作りをして、難波ネギの甘みを出しています。



ネギがしっかりと根を張るのも、土作りを怠っていないからなんです。

#### 今の季節が旬

難波ネギの収穫の時期は、10月から4月中旬のネギ坊主が出来だすまでです。

特に美味しいのは、春先に雨が降って、ネギが水分を含む3月。

見栄えは少し劣るけれど、食べるとうるみが出てきて、難波ネギの魅力が一番伝わる時期じゃないでしょうか。



ひとつひとつ手作業で

難波ネギは、天候次第ですぐ折れてしまったりと作業しづらい面があります。

稲田ファームでは全ての青ネギの収穫を機械ではなく、手作業で行います。そのため、根がしっかりと葉が柔らかい難波ネギは、普通のネギと比べ大変なんです。

さらに、ぬめりが強いので機械や包装にくっついてしまい、加工には向かない。だから職人さんが自らの手で細工したりと、知識や技術が必要となってくるんです。

ちなみですが、葉物野菜の収穫は世間ではまだまだ手作業の部分が多いので、未だに多くが日本の農家で栽培できているんです。



難波ネギの甘い香りが、付近いっばいに広がる。先代から、家族みんなで支えてきた大切な畑。

地域の食べ物を！

消費者は、やはり見た目がピンとした普通の青ネギを手に取りがち。難波ネギは、売り場で比べるとどうしても見栄えは悪い。けれど、味は違う。

皆さんには、国産のものを、そして地域のものを、もっともっと食べていただきたいです。



### 難波ネギ復活にむけて

難波りんごさん(難波葱の会)

難波ネギとは

元々、主流だった難波ネギが市場から姿を



消したのは15年程前から。柔らかさとぬめりが流通・加工に向かず敬遠されましたが、一部の農家では「自家用はこれだ」と育てられていました。そのネギを元に試食をかねて勉強会をしたところ、あまりの美味しさにぜひ復活させようとなったんです。現在は「なにわの伝統野菜」認証に向け後押しする機運が高まっています。

難波はネギの海だった!?

大阪は昔はネギ畑が多く、明治18年に南海の難波駅ができた頃は、その一帯はネギ畑が広がっていたそうです。50町(東京ドーム約10個分)近くあったらしいので、畑というよりそれはもう「ネギの海」ですよ(笑)。

「鴨ナンバ」のナンバはネギのこと。大阪では、ネギのことを「ナンバ」と呼んでいた、それ程、大阪と難波ネギは、切っても切れない関係なんですよ。

日本のネギのルーツ

今の「九条ネギ」は、

京都の伏見稲荷神社創建時に難波から種が持ち込まれたと言われています。

関東の「千住ネギ」も江戸時代に難波ネギが伝わって、その土地の風土に合う白ネギに改良されたもの。それらを考えると、難波ネギは日本のネギのルーツとも言えるかもしれません。

身体にもいいネギの力

ネギには、体温を上げる効果があります。特に難波ネギを食べると身体がポカポカしてすぐ温まるんですよ。寒い時期に食べると、風邪の予防にもなりますし、他にも色んな効能があります。旬のこの時期にたっぷり料理に使用していただきたいですね。

野菜には本来旬があります。四季折々の味を皆さんに味わってもらえればと思います。

難波ネギ復活の道

最近では、南海難波駅構内そば店で期間限定の難波ネギを使ったメニューが提供されたり、大阪市内のデパートで取り扱われたり：料理店からの需要も増えてきました。



いいものはいい。

流通している青ネギよりも見栄えはしないけれど、一度この美味しさ(※参照)を皆さんに味わっていただきたいです。

そしてまた難波ネギが日本中に広がってほしいですね。



※流通している青ネギと比べ、甘みが強い難波ネギ。実際に糖度を測ってみると10度を超えており、フルーツトマトの糖度の基準が概ね8度であることから、相当高いのが分かる。また、内側を開くとゼリー状のぬめり成分が出てくる。一般の青ネギと並べると、左が難波ネギなのが明らか。