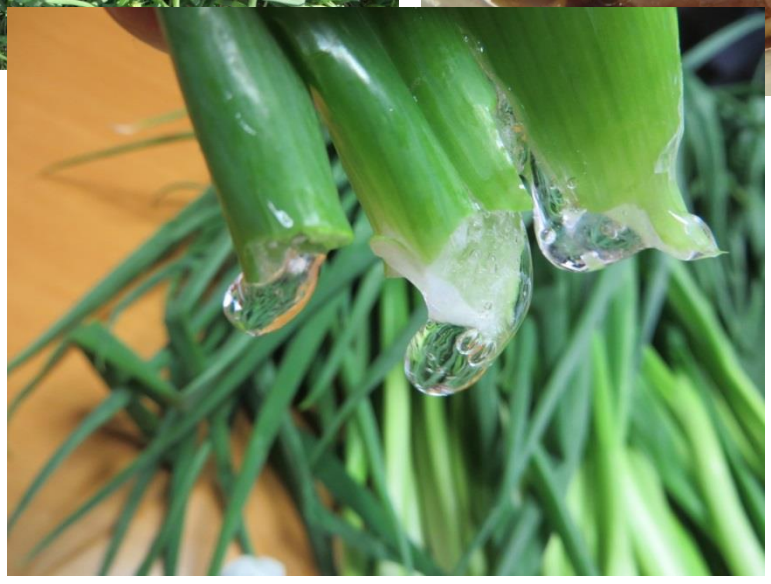
「難波葱」とは

◎由来

「なにわの伝統野菜」は概ね 100 年前から府内で栽培されてきた大阪独自の野菜で、これまでは天王寺蕪や毛馬胡瓜など、17 品目を対象としていましたが、このたび、平成 29 年4月に9年ぶりに難波葱がなにわの伝統野菜の18品目に加わりました。

　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「鴨なんば」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九条地区に伝わり、改良されて九条葱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。