

# なにわの伝統野菜



大阪府環境農林水産部農政室推進課  
令和6年11月作成(令和7年10月更新)

大阪市住之江区南港北1-14-16  
TEL:06-6210-9590 FAX:06-6614-0913

## 「なにわの伝統野菜」とは

大阪府では、下記の基準を設け、現在24品目を「なにわの伝統野菜」として認証しています。

- ① 昭和初期以前(おおむね100年前)から大阪府内で栽培されてきた野菜
- ② 苗や種子等の来歴が明らかで、大阪独自の品目・品種、栽培方法によるもの、または府内特定地域の気候風土に育まれたものであり、栽培に使用する苗や種子等の確保が可能な野菜
- ③ 現在も府内で生産されている野菜

## 「なにわの伝統野菜認証制度」とは

平成17年からスタートした本制度では、「なにわの伝統野菜」の生産者等が販売する野菜や、「なにわの伝統野菜」を使用した加工食品等に対し、認証マークを表示することができます。

### 認証マークの使用について

- ✓ 申請先  
大阪府(原産地の市町村で生産・加工・販売する場合はその市町村)
- ✓ 申請受付期間  
農業者の生産認証: 毎年2月1日～末日、8月1日～末日  
食品加工業者、外食業者、青果販売業者等の認証:  
毎年3月1日～15日、9月1日～15日

### 認証マーク

大阪府

大阪府・原産地市町村共同



## なにわの伝統野菜 対象品目と原産地 — 北摂

### 高山真菜 たかやまな

春

冬

豊能町の高山地区で、江戸時代から栽培されているアブラナ科野菜の一種。大きさは20～30cm。

葉の形によって4つの系統に分類される。  
茎の部分が甘く、つぼみができた後も花野菜として食べることができ、花茎はほろ苦い。

収穫時期:12月～3月

### 高山牛蒡 たかやまごぼう

冬

豊能町の高山地区で、江戸時代から栽培されている。

京都の堀川牛蒡に似ているが、色が黒く、香りが強いのが特徴。スジが少ないため、早くやわらかく煮ることができる。

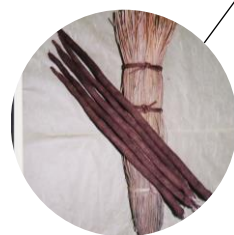
収穫時期:12月

### 吹田慈姑 すいたくわい

冬

吹田市で江戸時代以前から自生していた。現在流通している大型の中国くわいとは異なる小型のくわいで、「まめくわい」、「姫くわい」とも呼ばれる。

やわらかくてえぐ味が少なく、栗のようなほくほくした甘さがある。  
収穫時期:12月



### 服部越瓜 はっとりしろり

夏

高槻市の塚脇地区で江戸時代から栽培されている。果実は淡い緑白色で、淡く白い縞があり、30cm程度まで大きくなる。奈良漬けにすると食感がよい。  
収穫時期:7月～8月

### 三島独活 みしまうど

春

茨木市を中心に三島地域で江戸時代から栽培されている。  
独特な栽培技術により、純白で太く大きく、香り高く柔らかい食感のものが生産されている。  
収穫時期:2月～3月



### 鳥飼茄子 とりかいなす

夏

秋

摂津市の鳥飼地区で、江戸時代から栽培されている丸なす。  
京都の賀茂なすに似ているが、やや下ぶくれで、独特の甘味がある。皮は柔らかいが、果肉が緻密なため、煮くずれしにくい。  
収穫時期:7月～9月



豊能町

茨木市

吹田市

高槻市

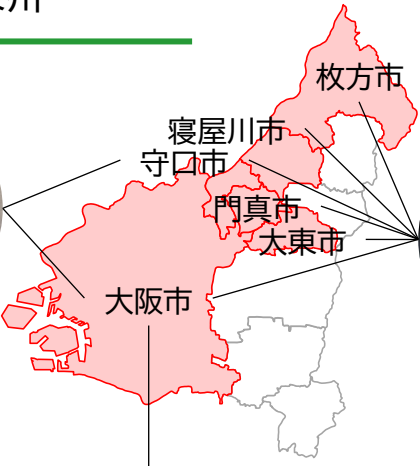
摂津市

なにわの伝統野菜 対象品目と原産地 ― 河内・泉州

守口大根 もりぐちだいこん

冬

16～20世紀初頭まで、大阪市から守口市の淀川沿いで栽培されていた。  
大阪天満宮周辺を発祥とする「大阪宮前大根」を漬けた物を、豊臣秀吉が「守口漬」と名付けたことから、「守口大根」と呼ばれるようになった。  
太さ約1.5cm、長さ1～1.3mで糟漬けに利用される。 収穫時期：12月



河内れんこん

かわちれんこん

春 秋 冬



北河内地域の旧茨田郡は、低地で水はけが悪く、古くからお米の代わりに蓮根の生産地となっていた。  
地域に自生していた在来の蓮根を、池や沼に植えて育てたのが栽培の始まりとされている。  
収穫時期：10月～3月

毛馬胡瓜 けまきゅうり

夏

大阪市都島区毛馬町が起源とされる、黒いぼきゅうり。  
果実が約30cmと長く、太さは約3cm。茎に近い部分は緑色で、反対側は淡い緑白色～やや黄色っぽくなる。果肉は歯切れよく、茎に近い部分は独特の苦みがある。 収穫時期：7月



大阪しろな

おおさかしろな

春 夏 秋 冬

江戸時代から栽培が始まり、大阪市の天満橋付近で栽培が盛んだったため、「天満菜」とも呼ばれる。  
収穫時期の早いものや遅いものがあるが、いずれも癖のない味と、葉が鮮明な白色でまっすぐなことが特徴。 収穫時期：1年中

玉造黒門越瓜 たまつくりくろもんしろうり

夏

大阪城の玉造門（黒門）付近が発祥地。  
果実は長さ約30cm、太さ約10cmの長い筒のような形。太さが6～7cmの細い系統もある。濃い緑色で、8～9本の白い鮮明な縦縞がある。 収穫時期：6月～8月



天王寺蕪

てんのうじかぶら

秋 冬

大阪市天王寺付近が発祥。  
葉が切れているものと丸いものの2系統がある。いずれも蕪の部分は白く平たく、甘味が強くて肉質が緻密。  
蕪が地面から浮き上がったように成長することから、「浮き蕪」とも呼ばれていた。 収穫時期：11月～1月

勝間南瓜 こつまんきん

夏

大阪市西成区玉出町（旧勝間村）が発祥地。  
900g弱と小型で、縦に溝とこぶのある、粘りの強い日本かぼちゃの一種。熟すと皮が濃い緑色から赤茶色になる。  
収穫時期：7月～8月



田辺大根

たなべだいこん

秋 冬

大阪市東住吉区の田辺地区の特産であった白首大根。  
根の部分は白色の円筒形で、先の部分が少し膨らんで丸くなっている。長さ20cm、太さ9cmほどで、葉の産毛がない。肉質は緻密で、柔らかく甘味が強い。  
収穫時期：11月～1月

金時人参 きんときにんじん

冬

江戸時代から昭和初期にかけて、大阪市浪速区付近の特産であり、「大阪人参」と呼ばれていた。  
根の部分は長さ約30cmで深い紅色。肉質は柔らかく、甘味と香りが強い。 収穫時期：12月～2月



難波葱

なんばねぎ

冬

大阪市難波周辺で江戸時代から盛んに栽培されていた。西暦711年頃に難波から京都の九条地区に伝わり、改良されて九条ねぎになったと言われる。また、鴨肉とねぎが入ったそば・うどんを「鴨なんば」と呼ぶのは、難波葱に由来するとも言われる。  
葉が多くて柔らかく、強いぬめりと濃厚な甘みが特徴。  
収穫時期：12月～2月

大阪黒菜 おおさかくろな

春 秋 冬

明治10年代には大阪市内で栽培されていた漬菜の一種。  
葉は厚く、濃い緑色で、真冬になるほど光沢が増し、黒光りする。  
加熱調理すると甘さがあり、独特の風味を持っている。  
収穫時期：10月下旬～3月中旬



芽紫蘇 めじそ

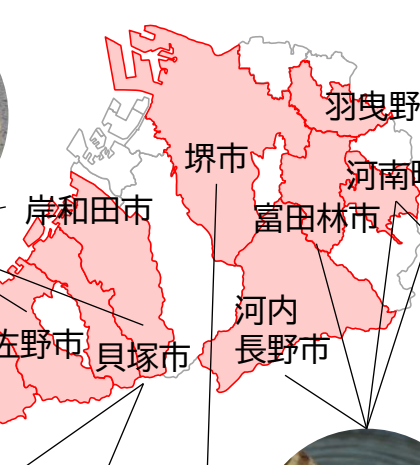
春 夏 秋 冬

明治時代初期、大阪市北区源八付近で栽培が盛んだったため、芽紫蘇を含む芽を食べる野菜が「源八もの」と呼ばれるようになった。  
青芽（緑色）のものと赤芽（赤紫色）のものがあり、独特の香りと色合いが特徴。 収穫時期：1年中

泉州黄玉葱 せんしゅうきたまねぎ

春

大阪は、秋に栽培を始めるたまねぎ発祥の地。明治13年（1880年）に採種に成功し、その後、泉南地域で選抜された。  
形は平たいものから分厚いものまであり、収穫時期によって異なる。  
肉質は柔らかくて甘みが強く、黄色いことが特徴。代表的な品種に今井早生や貝塚極早生がある。 収穫時期：4月～5月



碓井豌豆 うすいえんどう

春

明治時代にアメリカ合衆国から羽曳野市碓井地区に導入され、改良されたむき実用えんどう。  
小型でさやと豆の色は淡く、甘味が強い。  
収穫時期：4月～5月

馬場なす ばばなす

春 夏 秋

大正時代に貝塚市馬場地区を中心とした泉州地域の山間部で栽培されていた水なすの一種。  
果実は細長い形で皮が非常に薄く、果肉は緻密で、水分を多く含んでいる。 収穫時期：4月～10月



貝塚澤茄子 かいづかさわなす

春 夏

明治時代に貝塚市を中心とした泉州地域の浜側一帯で栽培されていた水なすの一種。昭和初期に新潟県十全村に伝搬して「十全」の名で系統が維持されてきた後、大阪に里帰りした。  
果実の形は巾着系で縦溝があり、果皮は薄い赤紫色。果肉は緻密で、水分を多く含んでいる。 収穫時期：4月～7月



海老芋 えびいも

秋 冬

古来より、旧南河内郡で「唐の芋」が栽培されてきたが、保水力と養分に富んだ土壌特性を生かし、頻繁に「土寄せ」という作業を行うことにより、湾曲した海老芋が作り上げられた。 収穫時期：10月下旬から12月



堺鷹の爪 さかいたかのつめ

夏 秋

泉北郡（堺市）東陶器村、西陶器村、八田荘村、久世村ほかで栽培されていた、辛味とうがらしの一種。  
果実は約3cmと小型で、房成りではなく、天を向いて1節ごとに1つつ実ができる特徴がある。  
辛味が強く、香りが良い。 収穫時期：8月～10月

