

なにわの伝統野菜 “難波葱”

妻と一緒にそば屋に行った時、私は“鴨なんば”と“鴨南蛮”の違いが判らなかった。「鴨が葱をしょっての鴨なんば、京都是九条葱かな？」と。大阪の鴨なんばの“難波葱”って何？妻は笑って「はい、どうぞ！」とちょうど持ってきた“鴨なんば”の葱を口に入れられた。「長葱より甘くておいしいでしょう」確かに美味しい！葉の繊維が柔らかく、葱嫌いでも食べられる濃厚な甘みがあった。

さらに妻から「難波葱は昔、難波周辺の畑で育てられた葱らしい。伝統野菜に登録されていないけど、難波葱を改良したものが九条葱って聞いたけど。」と更に知識を披露、関西人の地元愛はすごいと感心する。

鴨南蛮は、鴨とネギが具に使われることが語源であり、ネギが「南蛮」と呼ばれるのは、江戸時代に来日した南蛮人がネギを好んで、食べたとの事らしい。

大阪では、難波の特産品の葱が入れたため“鴨なんば”になったとか。

この“難波葱”、現存する品種が、100年以上前から市内で難波葱として栽培されていたことを裏付ける明確な根拠がなかったことから、「大阪市なにわの伝統野菜（大阪府名称は「なにわの伝統野菜」）」に認証されていなかった。

しかし、平成26年度から市内の生産者等と大阪府が再調査を開始、明治時代の文献から100年以上前から現存する品種とわかり、平成29年3月に「大阪市なにわの伝統野菜」の品目に追加された。



難波葱は、1～3月が旬！鍋や麺にたっぷり入れて食べて欲しい。もちろん、大阪名物「ねぎ焼き」にもあう！美味しいだけではなく、葱にはアリシンを多く含み、強い殺菌効果と疲労回復効果がある。気候の変化があるこの季節、風邪予防に是非役立てて欲しい。

引用参考文献

大阪市ホームページ

(文責：勤労者支援 井上範之)