

## 料理の語源探訪

# 3

### 「なにわの伝統野菜」～せんしゅうきいたまねぎ泉州黄玉葱～

かつて、泉州玉葱は大阪が日本一の産地でした。歴史は明治12年、坂口平三郎が神戸のアメリカ人から玉葱をわけてもらい、それを栽培したのが始まりです。

泉州では明治18年より今井佐治平らの手によって栽培が始まり、最盛期にあたる昭和35年には約4000haまで栽培が増加、輸出も行なっていましたが、他府県の栽培が増加してきた事や安い輸入玉葱が入るにつれ、栽培面積は減少しています。

泉州玉葱は、明治時代の文明開化で西洋料理が伝えられた事や、またコレラ・赤痢などの流行に際して大阪を中心に薬用として売られたことなどにより、需要が飛躍的に伸びました。

また、泉州地域は江戸時代から「和泉木綿」の産地として知られ、綿花の栽培が盛んでした。しかし、明治の中頃から良質で安価な外国産の綿が輸入されるようになるとともに、綿栽培は減少していき、玉葱は綿にかわる換金作物として注目されました。

稲作の裏作として今も昔懐かしい伝統の味を守り続けています。中でも「なにわ伝統野菜」の泉州黄玉葱には、ヨシミワセ（吉見早生）・カイツカワセ（貝塚早生）・イマイワセ（今井早生）の品種があります。

形は上下が扁平な平たい姿の玉葱。みずみずしく甘みがあり大きいですが、現在は一般には流通していません。

しかし、その中の一種「吉見早生」は長らく「幻の玉葱」とされていましたが、平成18年町内の農家で偶然種子が見つかり関係者の努力により復活し、年に一度「泉州黄玉葱祭」で販売され瞬く間に完売になるそうです。



忠魂碑

「旬素材ニュース」「ふぁみせん」より

病院部会 生賀志津子