

なにわの伝統野菜 烏飼茄子

平成 17 年度に「なにわの伝統野菜」として選定された烏飼茄子は、摂津市烏飼地区で生まれた丸なすです。江戸時代にはすでに特産品として定着しており、大正から昭和初期にかけ、旧烏飼村で広く栽培されていました。



しかし、『成りが少なく病虫害に弱く連作できない』『葉が重なり合って密になると実を傷つけたり光を遮ってしまう』『大きな実がいくつも成れば枝が折れてしまう』など、他のなすに比べて栽培に多くの労力が必要となることから生産量は減少し、戦時中には一時栽培が途絶えていました。しかし、戦後、保存されていた種子から栽培が再開されました。

摂津市では、昭和 60 年から烏飼茄子の保存事業を実施。平成 6 年度からは摂津市農業振興会に保存奨励事業を委託し、普及活動の本格的な取り組みが始まりました。

烏飼茄子の旬は 7～9 月で、秋なすとして賞味されていました。京都の賀茂なすによく似た特性ですが、やや下ぶくれで、皮が柔らかく肉質は甘みがあり緻密で煮くずれしにくいことから田楽や煮物、焼き物などの料理に向いています。

～大阪の野菜を全国の栄養教諭に広めたい～

第 57 回全国栄養教諭・学校栄養職員研究大会が、平成 28 年 8 月 3、4 日に大阪府で開催されました。大阪府学校栄養士協議会の展示のひとつとして、烏飼茄子をはじめ、なにわの伝統野菜を紹介しました。研究大会に先がけて開催された懇親会では、「烏飼茄子の田楽 3 種」など、伝統野菜を使った料理もふるまわれ、全国の栄養教諭に好評を得ました。



引用参考文献

摂津市特産 なにわの伝統野菜 烏飼茄子ア・ラ・カルト

(大阪府 普及プラン実践活動推進事業資料)

季刊 浪速魚菜専門誌 浮瀬

文責：学校 田中洋子