



発行所
 大阪府農業会議
 大阪市中央区農人橋2-1-33
 JAバンク大阪信連事務センター3階
 電話 直通 06(6941)2701~2
<http://www.agri-osaka.or.jp>
 発行人 中谷 清

明けまして
 おめでとうございます
 うま
 いただきます



平成30年元旦
 大阪府農業会議
 役員一同

年金の
 お受け取りは
 JAで

JAバンク大阪(JA/信連)

JAバンク大阪へ 検索

吹田慈姑の素揚げ

「芽出たい」形で新春祝う
 吹田慈姑(くわい)

吹田慈姑は、吹田原産の慈姑で、「なにわの伝統野菜」の一つ。元禄14年(1701年)の「撰陽群談」という案内書で紹介されるなどその歴史は江戸時代に遡る。吹田は、京都仙洞御所(注1)の御料地(注2)であったことから、江戸時代末期まで御所に吹田慈姑が献上されていた。

地下茎が根部から何本も別れて伸び、秋になると先がふくらんで球になる部分(塊茎)に角のような芽がつく。このことから「芽出たい野菜」として、昔からおせち料理にも使われてきた。

戦後、市内で宅地化が進み、吹田慈姑は絶滅したと思われていたが、昭和38年に市民が、自宅前の田んぼに吹田慈姑が自生しているのを発見し、以降栽培が続けられている。

昭和60年には吹田慈姑を守りたいと立ち上がった市民有志によって「吹田くわい保存会」が発足。現在は、農家、市民、行政が一体となり、吹田慈姑を保存するさまざまな取り組みが続けられている。

(注1) 譲位した天皇の御所
 (注2) 皇室の直轄地

(沼田)