



河内れんこん
(大阪府環境農林水産部農政室提供)

「河内れんこん」は、肉厚で纖維質が少なく、もちもちとした粘り気があるのが特徴。当時の生産が盛んであった茨田郡(現在の大阪市・寝屋川市周辺)は湿地帯であり、鉄分を多く含む

湿地帯の粘土質の土壤が育む
「河内れんこん」は、肉厚で
纖維質が少なく、もちもちし
た粘り気があるのが特徴。当時
の生産が盛んであった茨田郡(現
在の大阪市・寝屋川市周辺)は
湿地帯であり、鉄分を多く含む

粘土質の土壤が
に合い、盛んに栽培されてきた。

17世紀には門真市で生産されたれんこんが商品として流通していた記録があり、昭和20(30)年代には府内300鉛超で生産されるなど大阪に産地が形成された。その後は、高度経済成長に伴い蓮畑は減少し、現在は門真市を中心約2ヶ所での生産に留まるが、生産者らが消費者や大学、研究者などを巻き込みブランド化を図りながらその種を残し続けている。

今回の認証は、れんこん40アル

化を図りながらその種を残し続

けている。
今回の認証は、れんこん40アル
化を図りながらその種を残し続
けている。

れんこん

れんこん

れんこん

れんこん

河内れんこん

1面既報の通り、大阪府は昨年11月20日付けで「河内れんこん」と「海老芋」を新たな「なにわの伝統野菜」に認証した。なにわの伝統野菜は、①昭和初期以前(概ね100年前)から大阪府内で栽培され、②苗・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、又は府内特定地域の気候風土に育まれたものであり、栽培に供する苗・種子等の確保が可能で、③現在も府内で生産されている野菜を認証するもの。今回の認証を含め、計24品目が認証されている。

なにわの伝統野菜2品目認証 生産者らが追加認証を申請

海老芋 土寄せや敷き藁で 丁寧に栽培



海老芋
(大阪府環境農林水産部農政室提供)

富田林の「海老芋」は海老のように反った形、縞模様の芋で、型崩れしにくく、ねつとりとした

古のれんこん農家に想い馳せ
奈良県・春日大社への奉納も

進し御用提灯を授
かつた、という故

事にちなんだもの。
毎年12月には、奈良市・春日

大社の例祭「春日若宮おん祭」
で河内れんこんを奉納する。

これは江戸時代、門真から奈良にれんこんを出荷する際、生駒で盜賊に襲われることが続いた。そこで、その行路の安全祈願のため春日大社に石灯籠を寄

で毎年取り組んできた。これか

らも続けていきたい」と話す。
(沼田)

の西正憲代表は「稲作に不向きなこの地で昔から生業として生産されてきたれんこんであり、その歴史も含めて評価されたことは非常に価値があり嬉しい」と話す。

(沼田)



昨年は12月1日に奉納を行った

た舌触りに優れているのが特徴。

水はけの良い土壤のほか、頻繁な土寄せや保水力向上のために敷き藁を行う等

現在は18戸の農家が約1・5haで生産。今回追加認証の申請のあつた「富田林市海老芋振興協議会」を中心にブランド推進が行われているほか、令和5年には大阪の農産物では初めてとなる「地理的表示(GI)」の登録にも至っている。

富田林市で4代にわたって生産する乾農園の乾裕佳代表は、「少しでも良い芋ができるよう、この地域の栽培方法で丁寧に作り続けてきたことを評価していただきた」と振り返る。(沼田)