

# 食と農

## 私の思い

「天王寺蕪」  
「毛馬胡瓜」 「勝間南  
瓜」など江戸時代から  
大阪で栽培された「な  
にわの伝統野菜」で作  
った「なにわの伝統飴  
野菜」が好評です。  
豊下さん 00年にあ  
ったなにわ野菜の収穫  
イベントで天王寺蕪を  
試食し、幼いころ食べ  
ていた懐かしい味に出  
合ったのがきっかけで  
す。今の規格化された  
野菜ではなく、曲がっ  
たキュウリなどが普通  
に販売されていた時代  
の個性の強い味でし  
た。直感的に飴になる  
と思いました。  
—— 本格販売には時  
間がかかりました。

豊下さん 飴の中に  
天王寺蕪の搾り汁を入  
れたところ、見事にカ  
ブラの味がしました。  
しかし、カブラの収穫  
期は冬限定。田辺大根、  
金時人参と旬の材料が  
そろい、冬野菜3種類  
で商品化できるかなと  
思いました。すると、

# 伝統の味 楽しもう

豊下製菓社長

## 豊下 正良さん



とよした・まさよし 近畿大農学部卒。1872  
(明治5)年創業で、「十八屋弥兵衛」のブラ  
ンドで親しまれている豊下製菓の5代目社長に  
92年就任した。「なにわの伝統飴野菜」(9種  
12粒入り)は840円。同社内の販売コーナーや  
通信販売などで購入できる。59歳。

売っています。果物の  
100倍手間がかかり  
ます。果物と違って野  
菜の香料はなく、野菜  
の搾り汁を使います  
が、すべてが手作業に  
よる少量生産です。生  
産者も少ないうえ、必  
要量の調達も難しい。  
少量しか使わないの  
に、農家が収穫した野  
菜を全部買い取ること  
もあります。  
—— 採算は度外視だ  
ったとか。

豊下さん 野菜や果  
物などが本来持つ味を  
楽しむという、当たり  
前の食を分かってもら  
えるような商品作りを  
続けたい。例えば、野  
菜飴のように搾り汁を  
使った飴を果物にも応  
用する。それも関西、  
大阪産でと思っています。  
—— 食の安全・安心が  
叫ばれる中、今は本物  
の味が見直されている  
時期だと思います。  
【聞き手・宮崎泰宏、  
写真も】

## なにわ野菜 飴で再現

豊下さん うちが果  
物の飴を製造していま  
い。「天下の台所」と  
呼ばれていた江戸や明  
治期には国内各地から  
さまざまな食材が集ま  
り、飴も大阪名物でし  
た。また、大阪には

翌年夏に毛馬胡瓜、水  
茄子、勝間南瓜、玉造  
黒門越瓜の夏野菜4種  
類もそろい、02年2月  
から売り出しました。  
—— なぜ、なにわ野  
菜の飴を。

豊下さん うちは果  
物の飴を製造していま  
い。「天下の台所」と  
呼ばれていた江戸や明  
治期には国内各地から  
さまざまな食材が集ま  
り、飴も大阪名物でし  
た。また、大阪には

組み合わせることとい  
い土産になると考えま  
した。  
—— 作り方にも工夫  
なく形も本物に似せて

がいてのは。  
豊下さん 一般の飴  
と違い、味や色だけで  
たなにわ野菜をまずは  
知ってもらわないとあ