

伝統野菜(8種12粒630円)。
一粒ずつアメ職人の手づくりのため大量生産
ができないので、注文は予約制



「大阪の活性化に役立つ」と話
す、リカロイヤルホテルの岡
井さんと(右)福田さん(左)



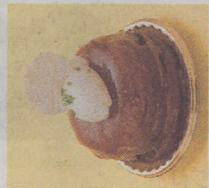
フタを開けるとほわんと
濃厚な香りは、まさしくキュ
ウリ。斬新な味に誰もが驚
く毛馬胡瓜のシャベッ
プ 1315円

- DATA**
- 地下製菓(十八屋弥兵衛)
大阪市阿倍野区美草園2/13/3
☎06(6719)4458
 - リーガロイヤルホテル
グルメアティックメリッサ
大阪市北区中之島5/3/68
☎06(6448)2412
 - 貴重
大阪市大正区小林西1/3/19
☎06(6551)0341
 - 世界のお酒ニューヨーク
大阪市西成区玉出西1/6/1
☎06(6657)2626
 - なにわ名物 いちびり庵本店
大阪市中央区難波1/7/2
☎06(6211)0685
 - ★ 財団法人大阪農業センター
☎06(6267)0380

食の安全が気になる昨今、体の中からキレイにな
りたいと願う人から注目されているのが、地元産の
食材。そこで、市内で古くから栽培されている「大阪
市なにわの伝統野菜」を使ったスイーツや加工品を
紹介しましょう。



なにわ花露5種類630円。
寒天を煮溶かし、砂糖と野菜の搾り汁を
加えて固めたものを型抜き。販売時期は
問い合わせて



ラティエラワンダナベの
最下層は、ダイコンの葉の
粉末入りビスケット生地。
その上は、キンカン、ク
ンシツガナツシユリンゴと
ダイコンのスライスが重な
ります。シロップ漬けされ
たダイコンのスライスがイ
ンパクト大。450円。販売
時期は問い合わせて

なにわの伝統野菜が 個性的なお菓子で復活

地元 きれい Station

意外性のある加工品にして もっと親んでもらいたい

大阪の食文化を見直す
うと、「大阪市なにわの
伝統野菜」が注目されて
います。ただ「大阪市内
では農家が少なく、手に
入れるのが難しいのが現
状。まだ認知度も低い」と
、(財)大阪農業セン
ターの山田和彦さん。
そこで同センターでは、
新しい加工品作りに取り
組む事業者への支援に力

を入れていきます。4年目
の今年は「ラティエラ
ワンダナベ」「なにわ花
露」「大阪おやき」が助成
対象に決定。「こんなお
菓子や土産品があるんだ
と、身近に感じてもらえ
れば」と期待を寄せます。
加工品の厚みは約1センチ
は、「花露」を開発した豊
下製菓。伝統野菜にも
っと親んでもらいたい

開発に2年半かけて20
02年から販売された
「伝統給野菜」は、今や
全国から注文が来るほ
ど。「香料は使っていま
せん。『ほんまもん』の
野菜の甘みを感じてほ
しい」と代表取締役の豊下
正良さん。その後も、勝
間南瓜のあんを使った最
中、列んだ毛馬胡瓜を入
れたゼリー「ぞくぞく」
ふりかけなど、次々とコ
ニクな商品が生み出さ
れています。

毛馬胡瓜や田辺大根を使い ホテルのバティシエが奮闘

「リカロイヤルホテ
ル」では「大阪のホテ
ルとして、地元の産品を
広めるのが役目」と伝

統野菜を使った総菜の販
売や通販などに積極的に
取り組んでいます。3年
前から、グルメアソシ
エーツで販売中の
「毛馬胡瓜のシャベッ
プ」は、健康志向の女性
が注目。3月で販売終了
したラティエラワンダ
ナベも好評で、秋か
ら再度販売予定です。
「皮が硬く、ガツンと
しつかりした味。大阪人
みたいな野菜や」と初
めて毛馬胡瓜を手にした
製菓課スーパーバイザー
の岡井基浩さんは、感じ
たとか。「皮ごとシユ

サーにかけ、糖度を10度
に抑え、野菜本来の味を
最大限に生かしました。
デザートというより、冷
たいサラダ感覚で食べて
ほしい。ラティエラワ
ンダナベ、担当の製菓
課 橋田剛将(ごうすけ)
さんは、「野菜の扱いに
固定観念がないので、斬
新なアイデアが生まれた
のかも」。最大の難関は、
ダイコン特有の苦み。リ
ンゴと組み合わせること
で、ほろ苦い大人のスイ
ーツになりました。

「大阪おやき」を開発
したのは、なにわ野菜を
使った総菜などを販売
宅配する店「貴重」。販
売時期は問い合わせて

ほかにもあるよ！こんな加工品

田辺大根のカレー

大阪市農業センターが開発した大
阪土産第1弾がレトロカレー。第2
弾はグリーンムシチュウ。大阪城天守
閣売店、天満天神楽昌亭、いちびり
庵などで販売中。



田辺大根のカレー
1480円～2980円。
てんのうじかぶら
たなべだいこん
1480円～1580円

伝統野菜を使った焼酎

「西成区にこれといった名物
がなく、ここでしか手に入らな
いものを」と、「世界のお酒ニ
ューヨーク」では、市内産の伝統
野菜を使った焼酎を2004年か
ら販売。「中でも、こつまなんき
ん、は女性にも飲みやすいよう
で、ワインのよさと同様に、繊細な
甘さは、野菜と同じですわね」と、
常務取締役の足立繁和さん。地
域の祭りなどにも出展、伝統野
菜普及に一役買っています。



こつまなんきん
1480円～2980円。
てんのうじかぶら
たなべだいこん
1480円～1580円

大阪ベジせん

「なにわ名物 いちびり庵」の「大阪ベ
ジせん」は、6種類の伝統野菜を練りこん
だカレー味のせんべい。はじめて甘くて後で
ピリッと辛い、ク
セになる味で、新
しい大阪名物を
目指します。



大阪ベジせん10
枚入り525円。なに
わの伝統野菜ぶ
ち辞典は、15枚
入り(700円)の箱
に入っています