

なにわの伝統野菜「うすい<sup>えんどう</sup>豌豆」

“うすい”と言えば“えんどう”の代名詞となっているほどですが、「うすい豌豆」は大阪府羽曳野市碓井地区で明治時代から栽培されています。<sup>うすいむら</sup>碓井村（現、羽曳野市碓井）出身の農業技術者松倉貢氏が明治35年ごろアメリカから入手したBlack Eyed Marrowfatという品種のグリーンピースを農事試験場で選別改良し、大粒でうまい種類を見つけ、地元の人に栽培を勧めたのが始まりと言われています。小型で、へその部分が黒く、さやと豆の色合いは淡く、甘味が強いのが特徴です。収穫時期が短く、4月下旬～5月下旬が旬の時期です。このうすい豌豆がより栽培に適した気候の和歌山県に伝わり、改良され「紀州うすい」として栽培されて現在近畿圏で出回っています。実えんどうは全国で広く栽培されていますが、平成23年度、政府がまとめた全国の生産量ランキングで1位は和歌山（54%）、2位は鹿児島（27%）、3位は大阪で5%となっています。

“旬を逃さず食べてみたい一品です”



（うすいえんどう）

黒い点が特徴



（紀州えんどう）

文責：納富由美子

参考文献：クサマサヒコの野菜ノート

：旬の食材百科

：大阪府ホームページ