

大阪しろな



大阪しろなは「なにわの伝統野菜」として認証されている21品目の中でも、季節を問わず収穫出来ることから大阪府民にとってなじみのある野菜です。

大阪しろなは、山東菜と体菜、または白菜と体菜の交雑によって出来た品種ではないかとされており、栽培は徳川時代に遡るといわれていますが、明治初年頃すでに、天神橋や天満橋付近で盛んに栽培されていたと言われ、明治の終わり頃から東淀川、城東、住吉の各方面に栽培が広がっていったとされています。また、栽培が盛

んであったことにちなみ「天満菜（てんまな）」とも呼ばれています。

大阪しろなには早生、中生、晩生の三系統があり、早中生は年内収穫または春から夏にかけての栽培に適しており、早生種は葉色が淡緑、葉柄と葉脈は鮮明な白で、葉柄は平茎で葉脈の粗い丸葉となっています。中生種には黄葉系と黒葉系があり、葉は倒卵形で葉脈は鮮明な白色で、平軸となっています。晩生系統は「晩白」とよばれ、耐寒性が強く、抽苔がおそいことから、2月から5月の出荷に適しています。

しろなは結球しないアブラナ科の葉菜類の総称である「つけな類」に分類され、このつけな類は日本各地でさまざまな地方品種が発達し、品種によって栄養成分やアクの強さや味が異なり個性があります。その中でも大阪しろなは、アクやクセが少なく、あっさりとした食味と火を通すとしんなりと柔らかくなることから、青菜類のようにおひたしや煮ものなど、どのような料理にも合いやすいため、伝統野菜の中でも身近に感じられるものと言えるのではないのでしょうか。

引用参考文献

大阪府 ホームページ

<https://www.pref.osaka.lg.jp/nosei/naniwanonousanbutu/dentou.html>

大阪ブランド情報局 ホームページ

<http://www.osaka-brand.jp/dokkoi/yasai/index15.html>

農林水産省 ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/39_27_osaka.html

「新・野菜の便利帳」 板木利隆監修 高橋書店

「もっとからだに美味しい野菜の便利帳」 白鳥早奈英監修 板木利隆監修 高橋書店

(文責 勤労者支援 奥田康代)