

～田辺大根～



田辺大根です

田辺大根は、大阪市東住吉区の田辺地区の特産であった白首大根です。天保7（1836）年の『名物名産略記』に記載があり、白あがり京大根とねずみ大根と交雑したものが、田辺地域の土壌に根付いたと言われています。大正時代に発刊された『東成郡誌』（1922年）や『田邊町誌』（1924年）によると、田辺大根の名は全国的に有名であり、約45haの栽培があったとされています。大正時代に入って「田辺大根」から派生した、やや長めの「横門

大根」も栽培されていたようです。昭和10年前後には30ha以上が大阪市の南部一帯で栽培されていましたが、昭和25年に発生したウイルス病のため次第に栽培が減少し、一時農家でわずかに栽培が続けられている状況に陥ったために市場で見かけなくなりました。

近年、田辺大根は原産地である大阪市以外に河南町等で生産され、市場や農産物直売所等で11月から1月にかけて収穫・販売されています。その栽培面積は約168aで「なにわの伝統野菜」において2番目に栽培の多い品目となっています（2022年3月時点）。

田辺大根は長さ約20cm、太さ約9cmの根は白色の円筒形をしており、末端が少し膨大して丸みを帯びています。根の肉質は緻密で煮崩れしにくく、柔軟で甘味に富んでいます。一方、生食した際には市場に出回っている青首大根に比べて辛味と歯ごたえの強さが特徴的です。葉には毛（もう）じと呼ばれるトゲがありません。葉は刻んでみそ汁に入れたりじゃこ和えてふりかけにするなどすれば、余すところなく頂くことができます。

「田辺のお不動さん」の名で親しまれている法樂寺では、毎年12月28日の「納め不動」という寺行事において参拝者に田辺大根炊きと近江の赤こんにゃくを振る舞っています。境内にある田辺大根の石碑も必見。師走の風物詩ともいえるこの行事で無病息災を祈念するのも趣き深いものです。

参考文献

・大阪府ホームページ「なにわの伝統野菜」

<https://www.pref.osaka.lg.jp/o120090/nosei/naniwanonousanbutu/dentou.html>

・「なにわ大阪の伝統野菜」なにわ特産物食文化研究会編著 農文協

・山下絵美、高井雄一郎、北田康祐、山崎基嘉、神谷重樹（2019）‘田辺’ダイコンの根部の物性および糖含量の特性. 新近畿中国四国農業研究 2:1-12.

・山崎基嘉（2022）「なにわ大阪の伝統野菜」のブランド化を支える認証制度—大阪府立環境農林水産総合研究所のかかわり—. 美味技術学会誌 21(2):121-124.

（文責：研教 中村絵美）