

2025年 大阪万博決定!

大阪の歴史を継めた  
なにわの伝統野菜で  
世界中の人々におもてなし  
しよう!の第一幕!

大阪府広報担当  
副知事もずやんも  
来るよ!



●生産者からのプレゼントや  
ゴッタのチケット等が当たる  
お楽しみ抽選会あり

●当日しか食べることが出来ない  
モグモグブーも出展

●難波葱のお土産付き

●カッ男爵

●ミズ・クレイブ

●たこ焼き乃盛

食!踊!笑!

# なにわの伝統野菜 フェスティバル IN 味園ユニバース



《河内音頭》  
早浪美加

河内音頭で結ぶ“なにわの伝統野菜生産者”と  
“消費者”とのグルメ交流会

★入場料：[一般席] 前売り3,000円・当日券4,000円 (自由席・1ドリンク・難波葱のお土産付き)  
[応援団席] 10,000円 ※事前申込が必要です。入金確認後、参加証を送付させていただきます。  
(座席指定(舞台前の前方のお席)・ミシュラン一つ星の懐石料理店「雲鶴」のなにわの伝統野菜  
幕の内弁当・2ドリンク・難波葱などの冬野菜セット付き) 先着申込み 50名様

★会場：味園ユニバース (TEL/06-6641-8733)  
大阪市中央区千日前 2-3-9 味園ビルB1

★ゲスト：早浪美加 (河内音頭)  
道頓堀フードミュージカル GOTTA

★ドレスコード：服装のどこかに緑色をつけてください。  
楽しい仮装やコスプレ也大歓迎!



昭和レトロな雰囲気  
の味園ユニバース

2019年  
1月26日(土)

★午後3時 開演  
★午後6時 終演



《最寄り駅》

- 大阪メトロ千日前線・近鉄「南海なんば駅」地上より「南海通り」を東へ徒歩約3分
- 大阪メトロ千日前線・近鉄「日本橋駅」地上5番出口より南へ徒歩約100m『日本橋2』を右折すく

主催：大阪から情報を発信する文化活動グループ“熟塾”  
協賛：お好み焼 千房・総合ビル管理 株式会社アスウェル・千日前道具屋筋商店街振興組合・  
なにわ名物いちびり庵・なんばダイニングメゾン高島屋大阪店7・8・9階・舞昆のこうはら  
景品提供：なにわ名物いちびり庵・総合ビル管理 株式会社アスウェル・舞昆のこうはら・道の駅かなん  
協力：いずみ苑・大阪府南河内農と緑の総合事務所・毛馬きゅうりの会・勝間南瓜普及の会  
NPO法人スマート観光推進機構・田辺大根ふやしたろう会  
一般財団法人テラプロジェクト・天王蕪の会・道頓堀ZAZA・なにわの伝統野菜研究会  
難波葱の会・ほんまもんバル実行委員会・有限会社リンクコーポレーション  
出展ブース：鴨なんばお好み焼き(千房)・なにわの伝統野菜おでん(貴重)  
難波葱シュークリーム(Aya Au Gre du Vent)・難波葱おむすび(オトメゴコロ)  
難波葱天(大寅蒲鉾)他





**難波葱**  
大阪市難波周辺で江戸時代からさかんに栽培されていたことから、難波葱と呼ばれる。葉の繊維がやわらかく強いぬめりと濃厚な甘み特徴で、株立(分けつ)が多い。



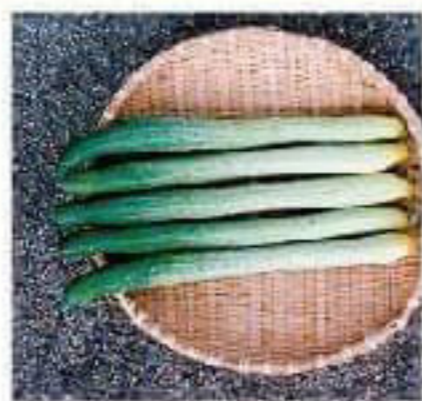
**大阪しろな**  
江戸時代から栽培が始まり、大阪市の天満橋付近で栽培が盛んだったため、「天満菜」とも呼ばれる。葉柄が鮮やかな白色で平軸である。



**鳥飼茄子**  
摂津市鳥飼地区で江戸時代から栽培されている丸なす。京都の加茂なすに似るがやや下ぶくれで、果実の皮が柔らかく、果肉が緻密で独特の甘味がある。



**吹田慈姑**  
吹田市で江戸時代以前から自生していたクワイ。現在流通のクワイとは異なる小型のクワイで、えぐ味が少なく栗のようなほくほくした甘さがある。



**毛馬胡瓜**  
大阪市都島区毛馬町が起源の黒いぼきゅうり。長さが約30センチメートルで、果実の先端部よりの3分の2は淡緑白色となる。果肉は歯切れよく、果実の末端部には独特の苦みがある。



**芽紫蘇**  
明治時代初期、大阪市北区源八付近で芽紫蘇等の芽物(源八もの)の栽培がさかんであった。青芽と赤芽があり独特の香りと色合いをもつ。



**勝間南瓜**  
大阪市西成区玉出町(旧勝間村)が発祥地。1キログラム程度の小型で縦溝とコブのある粘質の日本かぼちゃ。当初果実の表面の色は濃緑色だが、熟すと赤茶色になり甘味が増す。



**高山真菜**  
豊能町高山地区で江戸時代から栽培されているアブラナ科のつけな類。茎の部分が柔らかく甘味があり、なばなとしても利用できる。



**天王寺蕪**  
大阪市天王寺付近が発祥で、野沢菜の祖先という言い伝えがある。根は純白扁平で甘味が強く、肉質が緻密である。



**玉造黒門越瓜**  
大阪城の玉造門(黒門)付近が大阪城の玉造門(黒門)付近が発祥地。果長約30センチメートル、太さ約10センチメートルの長円筒形。色は濃緑色で、8から9条の白色の鮮やかな縦縞がある。



**泉州黄玉葱**  
泉南地域で明治時代に選抜された黄色玉葱。代表的な品種に、今井早生や貝塚極早生がある。食感はずみずみずしくて柔らかく、形は扁平となる。



**高山牛蒡**  
豊能町高山地区で江戸時代から栽培されている牛蒡。太いものは中が空洞になり、つめもの料理などに向く。香りがよく、柔らかいのが特徴。



**碓井豌豆**  
明治時代に羽曳野市碓井地区にアメリカ合衆国から導入され、改良されたむき実用えんどう。小型でさやと豆の色合いは淡いが、甘味強い。



**金時人参**  
江戸時代から昭和初期にかけて大阪市浪速区付近の特産であり「大阪人参」と呼ばれていた。根身は約30センチメートルで深紅色、肉質は柔軟で甘味と香気強い。



**田辺大根**  
大阪市東住吉区の田辺地区の特産であった白首大根。根は白色の円筒形で、末端が少し膨らみ、丸みを帯びる。肉質は緻密で柔らかく甘味に富む。



**三島独活**  
茨木市を中心に三島地区で江戸時代から栽培されている。独特な促成軟化技術で純白で大きく、香り高く柔らかい食感のものが生産されている。



**服部越瓜**  
高槻市の塚脇地区で江戸時代から栽培されている。果実は淡緑白色で淡く白い縞があり、30センチメートル程度まで大きくなる。糟漬けにすると食感が良い。



**守口大根**  
大阪天満宮周辺を発祥とする「大阪宮前大根」の香の物を豊臣秀吉が「守口漬」と名付け、守口大根と呼ばれるようになった。太さ数センチメートルに対し、長さ約1メートルと細長い。

なにわの伝統野菜の写真&紹介文「大阪府環境農林水産部農政室」提供

「なにわの伝統野菜のフェスティバル IN 味園ユニバース」の催し内容

2時開場～3時：もぐもぐタイム

3時～6時：

「難波葱の歌」でオープニング・みどりのサンタからの「植育BOX紹介」

「もぐもぐブース」の紹介・河内音頭の踊りレクチャー

生産者さんが味園ユニバースの中心から「なにわの伝統野菜への愛」を叫ぶ

+畑からのプレゼント抽選会・道頓堀フードミュージカルGOTTAのショータイム

大阪府広報担当副知事「もずやん」登場!

「なにわの伝統野菜河内音頭」で生産者と消費者と一緒に総踊り

GOTTAのチケット等が当たるお楽しみ抽選会・大阪締め

6時～7時閉場：もぐもぐタイム

なにわの伝統野菜フェスティバル IN 味園ユニバース 参加申込書

大阪から情報を発信する文化活動グループ 熟塾・FAX:06-6946-2815

お名前			
ご住所	〒	-	
TEL NO		E-mail	
前売り券(自由席/ @3,000円)	(		)枚
応援団席(指定席/ @10,000円)	(		)枚

- 電話:090-8381-0150(不在の場合は、留守電にお名前・ご住所・お電話番号を録音願います)
- 熟塾ホームページ<http://www.jukujuku.gr.jp/> (BXI05250@nifty.com)からもお申し込みいただけます。
- 一般前売り券は、お申し込みいただくと「前売り券引換え証」を郵送いたしますので、入場料金は当日ご精算願います。(申込み締切:1月24日木曜日)
- 応援団席は、お申し込みいただくと共に、郵便振込:00930-1-18061 口座名:熟塾 までご送金願います。入金確認後に「応援団席券」を送付させていただきます。(先着申込:50名様/申込み締切:1月18日金曜日)