



## プレスリリース

令和4年3月15日 14:00

府政記者会 会員各位  
河南記者クラブ 会員各位  
大阪科学・大学記者クラブ 会員各位

### なにわの伝統野菜「難波葱」の 栽培マニュアルが完成しました！

平成29年に「なにわの伝統野菜」(※)の18番目の品目として大阪府から認証された難波葱(写真左)は、九条ネギと比較して分けつ(株分かれ)が多い、葉の繊維がやわらかい、ぬめりの量が多い(写真右)、また濃厚な甘みがあるなどの性質を有しています。

難波葱は府内各地で栽培されていますが、大阪特有の農産物としてブランド化するためには、どこで生産されても、同等の形状・品質であることが重要です。

そこで、環農水研では、大阪府南河内農と緑の総合事務所農の普及課と共同で難波葱栽培に関するデータを蓄積し、それらの結果を「難波葱栽培マニュアル」として取りまとめました。府内の生産者の方はもとより、JAや市町村の方におかれましても、難波葱の栽培資料としてご活用いただけたら幸いです。

(※) 「なにわの伝統野菜」の基準

- (1) 概ね100年前から大阪府内で栽培されてきた野菜
- (2) 苗、種子等の来歴が明らかで、大阪独自の品目、品種であり、栽培に供する苗、種子等の確保が可能な野菜
- (3) 府内で生産されている野菜



収穫された難波葱(左)と難波葱の「ぬめり」(右)