

## 【大阪を食べよう!～地域自給率を高める～】

### 【都道府県別自給率と地方品種】

ベスト3	都道府県名	自給率
1位	北海道	200%
2位	秋田	141%
3位	山形	122%

  

ワースト3	都道府県名	自給率
1位	東京	1%
2位	大阪	2%
3位	神奈川	3%

ベスト5	都道府県名	地方品種の種類数
1位	京都	93
2位	北海道	73
3位	大阪	70
4位	千葉	65
	愛知	65

食料自給率の部屋/野菜の地方品種 野菜試験場

大阪の野菜には地方品種が多く、その数は70品種にもものぼり全国3位です。大阪府では、これらの農産物の中から次の21品種を「なにわ特産品」と認定しています。

- 水なす ●大阪ふき ●大阪なす ●能勢ぐり ●紅ずいき ●大阪ぶどう(デラウェア・巨峰・ピオーネ)
- 大阪こまつな ●大阪みつば ●大阪ねぎ ●若ごぼう ●大阪たけのこ ●大阪もも ●大阪いちじく ●しゅんぎく
- 泉州キャベツ ●泉州たまねぎ ●大阪きゅうり ●泉州さといも ●大阪みかん ●大阪えだまめ ●えびいも

一方で、大阪の食料自給率はわずか2%です。地域で採れたものをその地域の人たちが食べるのが健康にも環境にもよいという「地産地消(ちさんちしょう)」という考え方があります。米を中心にした「日本型食生活」の素晴らしさを見直し、国内で、大阪で生産される農産物を大切に食べていきましょう。

⇒「地方品種は多いのに、なぜ大阪の食料自給率は低いのでしょうか。」

〔注意事項〕

◆大阪めぐりレポート:

<http://www.pref.osaka.jp/nosei/product/tokusan.html>

◆JA大阪中央会:

[http://www.jaosaka.or.jp/osaka\\_nogyo.html](http://www.jaosaka.or.jp/osaka_nogyo.html)

◆藤田智「野菜の地方品種と地域生活の関わりに関する研究」恵泉女学園大学園芸文化研究所

『恵泉女学園大学園芸文化研究所報告：園芸文化』vol.2, pp.118-125 [http://www.keisen.ac.jp/univ/session/pdfs/e2\\_fujita2.pdf](http://www.keisen.ac.jp/univ/session/pdfs/e2_fujita2.pdf)

〔用語の解説〕

◆野菜の「地方品種」/ 渡来した野菜が長い時間をかけて日本各地に伝播・馴化され、それぞれの地域でその土地の気候や土壌・食生活・地域行事などに対応するように選抜・固定が繰り返されることによって成立した品種を地方品種といいます。いわゆる在来種、固定種と称されているもので、第2次世界大戦前までは、日本の野菜のほとんどが在来種で占められていました。南北2000kmに及び日本の地理的条件は、野菜の種類を豊富にしました。1980年に野菜試験場が実施した調査により、62種類、1214品種の地方品種が公表されています。これらの品種の中には、入手不可能ないしは門外不出のものや栽培農家が1戸というようなものもあり、年々地方品種が衰退・消失の危機にあることが伺えます。

◆野沢菜のルーツは天王寺蕪/ 信州の野沢村に曹洞宗の名刹健命寺というお寺があります。宝暦6年(1756)、この健命寺の第8代目住職晃天園瑞(こうてんえんずい)和尚が京都の寺院に修行に行った際に、大阪南郊天王寺村名産の「かぶらの漬物」を食べました。あまりにもおいしい漬物なので、「野沢村でも栽培したい」と住職は天王寺蕪の種を手に入れました。さっそく持ち帰ってこれを寺内の畑に播いたところ、標高600m、1月の平均気温が零下6度という野沢温泉の気候と土質が影響して、蕪自体は育たず、代わりに葉柄、茎丈の異様に大きい不思議な「蕪菜(かぶらな)」に成長しました。その後250年あまり採種と栽培が行われた結果、今日この蕪菜は野沢菜と呼ばれるようになり、信州名物野沢菜漬けとして全国で親しまれています。このようにして、野菜の「品種」はある特定の遺伝子型として、実用上支障のない範囲で、栽培される地理的環境や季節変動に応じて適応・分化し、新しい品種へと発達していくのです。