

南大阪の野菜と果物

著者	小林 宏至
雑誌名	堺・南大阪地域学の世界
巻	6
ページ	103-111
発行年	2007-03-30
URL	http://hdl.handle.net/10466/10393

南大阪の野菜と果物

大阪府立大学大学院生命環境科学研究科教授 小林 宏至

1 南大阪をめぐる農とみどり

(1) 大阪府の地勢

大阪府の地勢は大阪平野を縦断し大阪湾に注ぐ淀川及び大和川水系をはじめとする大小の河川と大阪平野を囲む「天与のグリーンベルト」ともいうべき北摂、金剛生駒、和泉葛城の周辺山系からなる。そこには約5万6千haの森林、1万4千500haの農耕地とそれに付帯する約1万1千カ所余の溜池、さらには公園や里山、鎮守の森などの貴重な自然が残されている。農耕地では「地産地消」なる呼称で近年、府民に人気の高い数多くの農産物を供給する。農耕地を含むこれらの自然は、「自然のダム」といわれるように、水資源のかん養、治山・治水の役割を果たすほか、水質浄化、炭酸ガスと酸素交換などの大気浄化をはじめ多面的な公益機能を果たすとともに、野生動植物の生息の場（鳥獣保護区：10,621haなど）であり、さらには府民が自然とふれあう場となっている。ここでは野菜・果物に先行して、まずは南大阪地域における森林や溜池などの現況についてみておこう。

(2) 森林等の現状

大阪府の森林面積約5万6千ha（大阪府面積の29.8%）をみると、人工林の面積が約5割（49.1%）を占める（2007年3月現在）。南大阪地域についてみると、特に南河内は人工林率が高く、古くから「河内林業」と呼ばれる府内随一の林業地帯で、吉野林業（奈良県）の流れを汲み、およそ300年前前からスギ、ヒノキの混交密植による集約的な施業が行われている。低価格な輸入材に押されて国産材の需要は「閉塞状態」ともいうべき現状にあるが、この地で生産されるスギ・ヒノキは「完満・通直」（先細りが少なく、まっすぐなこと）、年輪幅が細かく均

一で粘りのある良質材であることなどから、豊かな森林資源を背景に、近年では「おおさか河内材」使用の産直住宅の取り組みも進められている。

人工林を除く大阪府の森林面積の構成比率は天然林46.1%、竹林2.2%、無立木地等2.6%である。泉州地域や北摂地域の農家林家などでは、しいたけ・たけのこなどの特用林産物を組み合わせた農林複合経営も盛んである。

さて、大阪府の天然林の一部は次のような指定を受けている。和泉葛城山ブナ林56.60ha（山頂付近の天然記念物指定10haを含む）をはじめ、自然公園区域（金剛生駒紀泉国定公園・明治の森箕面国定公園・府立北摂自然公園：19,092ha）、緑地環境保全地域（三草山・地黄湿地：32.18ha；能勢町）、保安林（水源かん養・土砂流失防備・土砂崩壊防備・潮害防備・干害防備・落石防止・防火・魚つき・保健・風致など各種：15,933ha）などが指定されている。

鎮守の森では南大阪の例をあげると意賀美（かがみ）神社のシイ林1.32ha（岸和田市）や美具久留御魂（みぐくみたま）神社のシイ林2.16ha（富田林市）が自然環境保全地域として指定され、あるいは男（お）神社のムクノキ・クスノキ・エノキなど1.4ha（泉南市）が特別緑地保全地区として指定されている。

（3）溜池の現状

1万1千カ所余の溜池についてみよう。溜池は古来より水田付帯の灌漑用水施設として河川灌漑を補完すべく発達したものである。大阪府の農耕地の約8割は水田であって、水田は大阪府全域に広がっている。それに対して大阪府の溜池は溜池数及び溜池面積において南河内及び泉州の南大阪が圧倒的に高い比率を占める（表1）。大阪府北部は河川灌漑で賄うところが多いのに対して、中南部とりわけ南河内、泉州は河川に乏しい地域であって、あるいは河川があってもその多くは「砂川」と呼ばれ、降雨時には濁流が押し寄せるが、晴天が続くと河川に水がなくなるというのが特徴である。それゆえ南大阪には膨大な数の溜池が発達したのである。

表1 大阪府の溜池数と溜池面積（2005年）

	単位：カ所、ha、%			
	溜池数	(比率)	池面積	(比率)
北部大阪	1,936	17.3	206	8.8
中部大阪	2,308	20.6	195	8.3
南河内	3,276	29.3	518	22.1
泉州	3,669	32.8	1,420	60.7
合計	11,189	100.0	2,339	100.0

資料：大阪府環境農林部「大阪農林水産業の年次動向報告書」

平成18年9月

都市化の進展に伴う水田面積の減少とともに、そこに付帯する溜池の灌漑施設としての役割は減少する。大阪府調べによる1980年の数値をみると、溜池数12,480カ所、溜池面積2,537haであるから、2005年と比較すると溜池数△10.3%、溜池面積△7.8%である。その一方、同期間の水田面積の減少率は△24.7%である。この数値をみるかぎり、この間の溜池の減少率は、水田面積のそれに比べてかなり低いといえそうである。

溜池の歴史は古く、なかには2000年以上にも遡るものもあるともいわれる。このようなため池の中には、灌漑目的を基本とするこれまでの役割の後退のもとで老朽化が進行しているものも少なくない。その一部では例えば狭山池（大阪狭山市）などでは治水を目的とした「平成の大改修」なる大規模改修が進められ、あるいは少数ではあれ、親水広場・親水護岸・遊歩道の設置を中心に、水質保全・ビオトープ・湿性園地・野鳥観察等々、都市住民のいわば水と緑に包まれた貴重な水辺環境資源として総合的に整備することを目的とした事業も導入されている。当該溜池事業数は完成と継続をあわせて大阪府下で36地区（2006年現在）あるが、そのうち25地区とおおよそ7割は南大阪となっている。

過密な大都市圏にあって、農地、森林・里山・鎮守の森、河川・溜池・海辺などの水域は、貴重なオープンスペースであって、例えば緑地や親水空間、自然景観、田園風景など、さまざまな空間を人々に提供し、快適な都市の生活環境を演出するとともに、災害時には避難地

や緩衝地になるなど、防災の空間としての役割も果たしている。のみならず、「野生動植物との共存」が重要な課題となっている今日、これらは野生動植物の貴重な生息地でもある。今後とも整備されるべき都市のみどりとあわせて、これらは後世に引き継ぐかけがえのない財産となっている。

2 南大阪の野菜と果物

(1) 大阪農業と「大阪エコ農産物」認証制度

都市農業といわれる大阪農業は、零細な水田を保有する自給的農家数が16,180戸（57.9%）と総農家数（27,932戸）の6割近くに達するが、11,752戸の販売農家は施設園芸等の都市近接・近郊という立地条件を生かした収益性の高い農業経営を中心に、府民の必要とする生鮮食料品の約1～2割を安定的に供給している（2005年）。

大阪で産出される野菜・果樹の品目はきわめて多い。例えば、大阪府は「大阪エコ農産物」の名で農薬使用回数、化学肥料使用量を大阪府内の慣行栽培方法の2分の1以下に抑えるように定めた大阪府の栽培基準に従って栽培された農産物を、農家単位で、品目ごとに認証するとともに、その栽培基準設定農産物品目名を公表している。その品目数は野菜44品目、果樹10品目、花き8品目、その他2品目であって、認証対象のための栽培基準設定農産物品目をみても64品目にも及ぶ。

「大阪エコ農産物」認証制度は平成13（2001）年12月に発足し、春と秋に認証する新しい制度であり、平成18年7月現在、認証対象作物64品目のうち認証品目52品目、認証農家数606名、認証件数1,611件であるから、現状では販売農家数11,752戸中のわずか5.2%という存在である。これらの品目に対する消費者、生産者の評価や行政の施策のあり方とかかわって、今後の発展が期待される。

さて、大阪府下で生産される野菜・果物のなかには全国有数の生産量を誇る品目も少なくない。表2は大阪の野菜・果物のなかで大阪府の生産量で全国順位10位以内の品目と全国順位、ならびに当該品目生産量全国1位の都道府県名を示したものである。それによると、全国

表2 野菜・果樹の生産量（全国10位以内のもの）

単位：トン

	1位の都道府県名 (生産量)	大阪府の順位 (生産量)	調査年
しゅんぎく	千葉県 (5,490)	2位 (4,240)	2005
ふき	愛知県 (6,990)	3位 (1,070)	2005
こまつな	埼玉県 (13,800)	5位 (4,950)	2005
実えんどう	和歌山県 (3,773)	3位 (295)	2004
くわい	埼玉県 (217)	4位 (18)	2004
みつば	千葉県 (3,410)	7位 (742)	2005
たで	福岡県 (163)	2位 (23)	2004
ぶどう	山梨県 (55,900)	7位 (6,040)	2005
いちじく	愛知県 (4,441)	6位 (680)	2004

資料：大阪府環境農林部「大阪農林水産業の年次動向報告書」

平成18年9月

順位10位以内に位置するのはしゅんぎく（全国順位）2位、ふき同3位、こまつな5位、実えんどう3位、くわい4位、みつば7位、たで2位、ぶどう7位、いちじく6位の9品目が挙げられる。これらは「なんじゃくもの」と呼ばれるやさいや果樹でも古くから都市近郊で発展した品目といえる。

(2) なにわ特産品からみる南大阪の野菜・果物

南河内と泉州からなる南大阪地域は大阪の食を支える府下最大の産地である。南大阪は金剛生駒、和泉葛城周辺の山岳・丘陵を介して東は奈良県、南は和歌山県と接し、この丘陵部には夏はぶどう（デラウエア・巨峰：南河内地区）、冬はみかん（泉州、南河内両地区）の二大果実を産出する。山岳・丘陵を下ると西の海岸線に至る平坦部には、市街地や道路、住宅地等々と混在しながら、水田主体の農地が不定形ではあれ無数の纏まりをもって広がり、水田を土台とした裏作、転作及びトンネル・ハウス利用の野菜栽培が行われている。施設で栽培される野菜の多くはしゅんぎく・こまつな・おおさかしろななど、「なんじゃくもの」と称され、その年間の収穫回数は6～8回に及ぶ。

大阪の農産物には、伝統に育まれた特産品や、優れた栽培技術で生

産されたものが多くあるが、大阪府ではこれらのうちの15品目を「なにわ特産品」に指定してシンボルマークを出荷箱等に付けて出荷している。その15品目のうち大阪府北部で産出される能勢ぐり（主産地：能勢町、豊能町、箕面市、栽培面積：214ha）を除く14品目の中心産地は、南大阪地域に立地する。以下、大阪府「なにわ特産品産地育成協議会協議会」作成のパンフレット「なにわ特産品」（1993年）及び大阪府環境農林部「大阪農林水産業の年次動向報告書」2006年9月に基づいて、これら14品目の旬、主な産地、栽培面積とその品目の料理について紹介する。

① 大阪ぶどう（デラウェア）（旬：4～8月、主産地：羽曳野市、柏原市、太子町等、栽培面積：431ha）

河内平野の東山麓には斜面に沿って、全国一の種なしぶどうの集団産地が広がっている。4月から出荷される大阪のデラウェア種ぶどうは、その甘みと手軽さで多くの府民に親しまれている。

② ぶどう（巨峰）（旬：5～9月、主産地：太子町等、栽培面積：23ha）

都市近郊の立地条件を生かした河内ぶどうには、古くからいろいろな品種がある。なかでも太子町等の大粒の巨峰は、樹で熟させ味が良いということで好評を博している。

③ 大阪みかん（旬：10～3月、主産地：和泉市、岸和田市等、栽培面積：852ha）

泉州及び南河内の丘陵部では、古くからコクのある味の良い温州みかんを産出してきた。温州みかんはビタミンCが豊富に含まれ、美容にも最適といわれている。

④ 水なす（旬：1～10月、主産地：泉佐野市、岸和田市、貝塚市、栽培面積：46ha）

泉州地区を中心に栽培されている。水分をたっぷり含んだ巾着形のなす。皮が柔らかく、浅漬けの味は「天下一品」。豊かな肉質は若者向きの油炒めにも最適といわれる。

- ⑤ 大阪ふき（旬：11～6月、主産地：泉佐野市、泉南市、熊取町等、栽培面積：14ha）

古くから泉南地区の特産物として知られ、春の香りと苦味を楽しむ数少ないわが国原産の野菜といえる。色よくゆがき、すじを取ってから、煮物や和え物等の和風料理やサラダに適する。

- ⑥ 大阪なす（旬：2～10月、主産地：富田林市、河南町、太子町等、栽培面積：73ha）

南河内地区が主産地で、色鮮やかな中長のなす。別名「千両なす」とも呼ばれ、広く一般に利用されている。春から夏にかけて、新鮮で色つやの良いこの大阪なすは、焼きなす、揚げなす等、多くの府民の食卓を賑わしている。

- ⑦ 紅ずいき（旬：5～9月、主産地：泉佐野市、貝塚市、富田林市等、栽培面積：19ha）

さといもの葉柄を「ずいき」と呼び、南河内地区を中心に栽培されている。ずいきはカルシウムが多く含まれ、ダイエット食品として有望。酢を加えた熱湯でゆで、冷やした和えものは、大阪の夏の風物詩といえる。

- ⑧ しゅんぎく（旬：周年、主産地：堺市、岸和田市、貝塚市、栽培面積：239ha）

大阪では「きくな」の名で親しまれている。カルシウム等ミネラルやビタミンAが豊富に含まれる緑黄野菜で、なにわの冬の鍋物には欠かせない野菜の一つといえる。

- ⑨ 泉州たまねぎ（旬：4～9月、主産地：泉佐野市、泉南市、貝塚市、

栽培面積：94ha)

わが国のたまねぎ栽培の発祥の地泉州では、近年作付け面積が激減しているとはいえ、今でも水稲の裏作として泉南地区各地で作られている。採りたてのたまねぎのオニオンスライスは、和風・洋風のどちらでも合う手軽な料理である。

⑩ 泉州キャベツ（旬：11～5月、主産地：泉佐野市、泉南市、阪南市等、栽培面積：255ha）

冬キャベツと呼ばれる泉州キャベツ、大阪の代表的な味「お好み焼き」に欠かせない素材。冬の寒さで甘みを増すキャベツ料理はロールキャベツ、サラダ、漬物等数え切れない。

⑪ 泉州さといも（旬：8～10月、主産地：岸和田市、貝塚市、泉佐野市等、栽培面積：19ha）

丸い泉州さといもは、「月見芋」と呼ばれて親しまれている。豊富な食物繊維とともに、煮物、田楽などの和風料理や中国料理の大切な素材である。

⑫ 大阪きゅうり（旬：9～11月、主産地：富田林市、河南町、千早赤阪村、栽培面積：71ha）

南河内地区では全国的にも珍しいハウス抑制できゅうりを栽培している。きゅうりはサラダの他、炒め物や煮物等のおつな味わいの料理にも良く合う。

⑬ えびいも（旬：10月、主産地：富田林市等、栽培面積：0.8ha）

最高級のさといもともいわれ、珍重されている。えびが反った形に似ていることからその名前がついている。棒だらと炊き合わせた「いもぼう」は高級料理として知られる。

⑭ 大阪えだまめ（旬：6～9月、主産地：八尾市、泉佐野市、松原市、

栽培面積：175ha)

水田のあぜに植えられたあぜまめがえだまめの起源とか。植物タンパク質と植物繊維の豊富なえだまめは、ビールのおつまみとして最適である。

これらの品目以外にも南大阪地域の野菜と果物、とりわけ野菜の品目は数多く存在するが、それらは近年各地に生まれつつある数多くの朝市・直売所等を通じて入手できる。生産量が少なく、市場出荷が難しい農産物の販売先の確保や地域農業の活性化を目的に大阪府内各地で農協や農家グループが開設する朝市等が、新鮮でおいしい地場産の農産物を望む消費者ニーズとも合致して増加傾向にある。ちなみに2004年12月現在、大阪府下で農業団体・農家が関わった朝市の開設カ所数は130カ所である。しかし、農産物の品揃えや周年販売、直売施設の整備など安定的な運営に向けた取り組み課題となっている。

参考文献

1. 大阪府環境農林部「大阪農林水産業の年次動向報告書」2006年9月
2. 大阪府「おおさかの食とみどり」(改訂版)1993年3月
3. 大阪府「大阪の農業」1995年
4. 大阪府南河内農と緑の総合事務所「南河内の農と緑」2002年3月
5. 大阪府泉州農と緑の総合事務所「泉州のゆたかな『食とみどり』」2004年6月
6. なにわ特産品産地育成協議会協議会「なにわ特産品」1993年
7. なにわ特産物食文化研究会『なにわ大阪の伝統野菜』農文協, 2002年
8. 大阪府農業会議編『大阪府農業史』大阪府農業会議, 1984年
9. 小寺正史『柏原ぶどうの歴史』広光印刷, 1982年
10. 小林宏至「大阪近郊農業の形成と展開」農政経済研究, 1989年