

# 吹田くわいを知っている？

みなさん、吹田の名産である「吹田くわい」を知っていますか。流通量が少ないため、聞いたことはあるけど見たことや食べたことがない人が多いのではないのでしょうか。今回は「吹田くわい」について紹介します。  
☎地域経済振興室農業担当(☎6384・1373 FAX6368・9909)かシティプロモーション推進室(☎6318・6371 FAX6384・1292)

## 食べると忘れられない「吹田くわい」

くわいは芽が出ていることから、めでたいとして正月のおせち料理に使われることが多い野菜です。皮が青い「青くわい」が一般的で、スーパーなどで販売しているくわいのほとんどが青くわいです。では吹田くわいは、どのような特徴があるのでしょうか。「吹田くわい」は特徴として、普通のくわいに比べ、小粒でやわらかく、甘味があり、一度食べると忘れられない味わいがあるとされています。

また、「吹田くわい」は「なにわの伝統野菜」として府に認証されています。

☎地域経済振興室農業担当



吹田くわい(実寸大)

### なにわの伝統野菜とは



「なにわの伝統野菜」は平成17年から開始している認証制度で、府が基準を設け、現在19品目を認証しています。

#### 認証基準

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

## 市イメージキャラクター「すいたん」

「吹田くわい」を知らなくても「すいたん」を知っている人は多いのではないのでしょうか。実は、「すいたん」は吹田くわいがモチーフになっています。体重は吹田くわい70個分で、頭のとっぺんから芽が出ていて、身長は毎日伸びています。

☎シティプロモーション推進室



## 吹田くわいを知ってもらうために

市では吹田くわいの里親募集や料理教室などを行っています。



吹田くわいバケツ栽培里親募集



吹田くわい料理教室



朝市での吹田くわい販売