


この調べかたガイドは、おおさかについてさまざまなテーマで調べられるのに役立つ図書館の本や、ホームページで見られる情報を、まとめたものです。

ID … 大阪市立図書館の「書誌 | D」（問い合わせや予約をする時に便利です。）

 … 小学生から読めるもの

WEB … 大阪市立図書館のホームページにのっている情報です。

しょうかいした本やホームページなどは、一例です。  
図書館ホームページ「おおさか資料室」や各館のページにも、「よくある質問」や区に関する資料のリストがあります。見てみてください。  
もっとくわしく知りたいときは、図書館のカウンターで相談してください。図書館司書がお手伝いします。

### でんわ

中央図書館 06-6539-3302  
北図書館 06-6375-0410  
都島図書館 06-6354-3229  
福島図書館 06-6468-2336  
此花図書館 06-6463-3463  
島之内図書館 06-6211-3645  
港図書館 06-6576-2346  
大正図書館 06-6552-1116  
天王寺図書館 06-6771-2840  
浪速図書館 06-6632-4946  
西淀川図書館 06-6474-7900  
淀川図書館 06-6305-2346

### でんわ

東淀川図書館 06-6323-5476  
東成図書館 06-6972-0727  
生野図書館 06-6717-2381  
旭図書館 06-6955-0307  
城東図書館 06-6933-0350  
鶴見図書館 06-6913-0772  
阿倍野図書館 06-6656-1009  
住之江図書館 06-6683-2788  
住吉図書館 06-6606-4946  
東住吉図書館 06-6699-7000  
平野図書館 06-6793-0881  
西成図書館 06-6659-2346

大阪市立図書館キャラクター  
オムリン



大阪市立図書館ホームページ <https://www.oml.city.osaka.lg.jp/>

# でんとう やさい しら 伝統野菜の調べかた

こども版調べかたガイド：テーマ別

100年以上前から大阪市内で栽培され、  
大阪の農業と食文化を支えてきた  
「伝統野菜」をしょうかいします。

おおさかしりつとしょかん  
大阪市立図書館



東成区のキャラクター

「うりちゃん」

たまつくりくろもんしろりり ひがしなりく  
玉造黒門越瓜（東成区）

おおさかじょう たまつくりもん ちか つく うり もん  
大阪城の玉造門の近くで作られるようになった瓜は、門が

くろぬ うり こだいちゅうごく えつ くに つた しろ うり  
黒塗りで、瓜が古代中国の越の国から伝わった白い瓜だった

ことから、たまつくりくろもんしろりり よ み なが おお  
ことから、「玉造黒門越瓜」と呼ばれました。実は長く大きく、

みどりいろ ほん たて  
こい緑色で、8、9本の縦じまがあります。かすづけにすると

おいしかったことから名産となりました。

こつまなんきん にしなりく  
勝間南瓜（西成区）

たまで え どじだい こつまむら よ こつま  
玉出のあたりは江戸時代、勝間村と呼ばれていました。勝間

むらめいさん なんきん こつまなんきん  
村名産のあまくておいしい南瓜（カボチャのこと）は、勝間南瓜と

よ  
呼ばれました。

## け ま き ゆ う り み や こ じ ま く 毛馬胡瓜 (都島区)

け ま む ら な ま え け ま き ゆ う り え ど じ だ い お ご ろ  
毛馬村の名前がついた毛馬胡瓜は、江戸時代の終わり頃に

で ち ず こ く ほう お お さ か ぜん す かい せい ぞ う ほ お お さ か さ ん ぶ つ め い ぶ つ たい り や く  
出た地図『国宝大阪全図 改正増補』の「大阪産物名物大略」

に の っ て い ま す 。 ひ ん し ゅ かい り ょ う し ょ う わ は じ ご ろ  
にのっています。品種改良をくりかえし、昭和の初め頃まで

お お さ か だ い ひ ょ う や さ い  
大阪を代表する野菜でした。

## て ん の う じ か ぶ ら て ん の う じ く 天王寺蕪 (天王寺区)

て ん の う じ か ぶ ら げ ん ざ い て ん の う じ く な ん ぶ あ べ の く ほ く ぶ  
天王寺蕪は、現在の天王寺区南部から阿倍野区北部に

か け て え ど じ だ い さい ば い ひ ん し ゅ ひ と  
かけて、江戸時代から栽培された、カブの品種の一つです。

か ぶ ら は っ て ん の ざ わ な  
この蕪が発展してできたのが野沢菜だといわれています。

たい しょう じ だ い お か ず へ ぜ つ め つ  
大正時代の終わりごろ、その数は減り、絶滅しそうになりま

した。しか し、その 後、「て ん の う じ か ぶ ら かい け っ せい  
した。しかし、その後、「天王寺蕪の会」が結成され、この

か ぶ ら ふ っ か つ か ぶ ら つ か り ょ う り  
蕪を復活させ、蕪を使った料理なども

かん が  
考えられています。

天王寺区マスコットキャラクター(サブキャラクター)

「かぶ太子」



## た な べ だ い こ ん ひ が し す み よ く 田辺大根 (東住吉区)

た な べ だ い こ ん な が や く ふ と や く  
田辺大根は、長さ約20センチメートル、太さ約9センチメートル

ほ どの 丸みをおびたずんぐりとした形の大根で、生で食べると

ピリッとからみがあり、加熱するとあまくなります。江戸時代から

さい ば い た な べ ち く と く さ ん ひ ん ゆ う め い  
栽培され田辺地区の特産品として有名でした。

田辺大根ふやしたろう会・マスコットキャラクター

「田辺の大ちゃん」



『なにわの伝統野菜』大阪府立農林技術センター 2001 ID 0010165446

『わては天王寺蕪でっせ』志村 敏子文・編 タウン新聞社 2005 ID 0011087119 🗣️

『大阪なにわ伝統野菜のお・は・な・し』志村 敏子 内外出版 2008 ID 0011585840 🗣️

『なにわの伝統野菜-育てよう・調べよう・食べよう-』森下正博監修 関西大学なにわ・大阪文化遺産学研究中心 2010 ID 0012098681 🗣️

『なにわの伝統野菜「毛馬キュウリ」ものがたり』[大阪市]都島区役所区民企画室 2002 ID 0010348878

『なにわの伝統野菜玉造黒門越瓜へのいざない』東成区役所市民協働担当 2009 ID 0012022006

大阪市ホームページ「大阪市なにわの伝統野菜について」

<https://www.city.osaka.lg.jp/keizaisenryaku/page/0000119574.html>

西成区役所ホームページ 文化・名所・旧跡

<https://www.city.osaka.lg.jp/nishinari/page/000000741.html>