

記者クラブ加盟社 各位

摂津市 市長公室 広報課

摂津市特産「幻の鳥飼なす」の収穫時期到来！

摂津市の特産品であり、大阪府の「なにわの伝統野菜」として認証されている「鳥飼なす」が収穫の時期を迎え、6 月 12 日（金）、摂津市農業振興会の田橋会長が摂津市役所を訪問し、今シーズンの初収穫を報告しました。今年度の出来について、田橋会長は「今年は雨のタイミングが良く、例年以上に色も濃く、本当に立派に育ってくれました」と、その喜びを語りました。



鳥飼なすは、京都の賀茂なすに似た丸なすの仲間です。賀茂なすよりもやや長めで、ソフトボール大の大きな実をつけるのが特徴です。肉質が非常にしっかりしており、加熱しても煮崩れしにくいため、田楽や煮物など、素材の甘みを活かした料理に最適です。

■ 「幻の鳥飼なす」の歴史

鳥飼なすは、大正から昭和にかけては 60 軒ほどの農家が栽培していましたが、その後生産者が減少。昭和 40 年代以降は、同市鳥飼の農家・辻幸太郎さん（故人）ただ一人が生産を継続する状況となり、その希少性から「幻のなす」と呼ばれるようになりました。

摂津市では、この貴重な地元の伝統野菜を絶やさないため、昭和 60 年より「鳥飼なす保存事業」を開始。各方面への苗の配布や栽培奨励を行ってきました。平成 6 年からは「保存畑」を設置し、現在は市農業振興会へ委託して生産・保存に取り組んでいます。



■ 購入および提供について

収穫された鳥飼なすは、以下の方法で皆様にお届けしています。

○摂津市役所内売店でのおつとめ品の販売

7月末日まで（予定）、新鮮な鳥飼なすを、市役所内売店にて販売しております。販売価格や販売時間等は市ホームページをご確認ください。おつとめ品の為、傷や発色不良があります。ご容赦ください。

○ふるさと納税の返礼品

摂津市特産の鳥飼なすを使用して、お漬物・肉まん・ちまき・餃子・おやきの5品をセットにした返礼品をふるさと納税の各ポータルサイトで取り扱っています。

7月からは、市内の飲食店と食品製造会社（24店舗）で、「鳥飼なす」のオリジナル料理を提供する、鳥飼なすワンぐるっとラリー2026 が開催されます。詳細は改めてお知らせいたします。

摂津市は、今後も地域の伝統である「鳥飼なす」の継承と普及に努めてまいります。

<本件に関するお問い合わせ先>

鳥飼なすについて 産業振興課（担当：川西）TEL:06-6383-1362
取材その他の件について 広報課（担当：辻、杉山）TEL:06-6383-5801