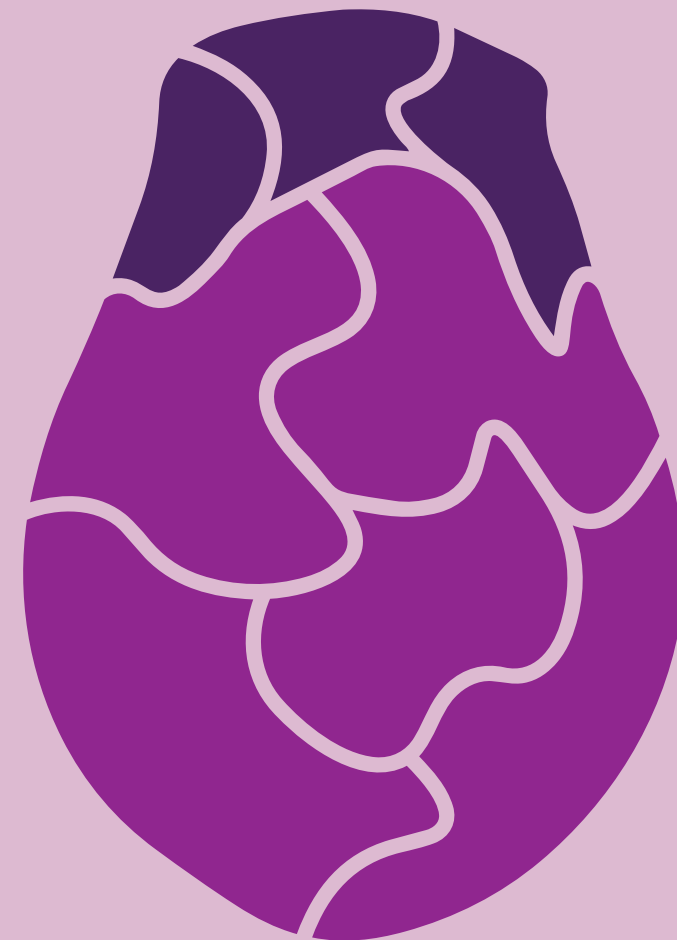


泉州地域における
水なすの漬物文化の調査・発信事業
調査報告書



令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

筆頭著者：塩濱靖雄

責任著者：土井仁吾

デザイン：鈴木粋

発行元：株式会社 omochi

発行年月：令和8（2026）年3月

問い合わせ先：contact@omochi-shokuiku.co.jp

目次

1. 序論	1
1.1 調査の背景	1
1.2 調査の目的	2
1.3 調査の方法	3
1.4 調査の意義	7
2. 文献調査	8
2.1 水ナスと水ナス食文化の概要ならびに近況	8
2.1.1 水ナスと水ナス食文化の概要	8
2.1.2 水ナスの食文化の近況	11
2.2 泉州における水ナスの漬物食文化の歴史	12
2.2.1 日本におけるナスの略歴	13
2.2.2 泉州における水ナスの略歴	14
2.2.3 水ナスと泉州の関係	16
2.2.4 水ナスの漬物と商標・認証制度	17
2.2.5 水ナスの食文化とマスコットキャラクター	18
2.2.6 教育現場における水ナスの食文化	19
2.2.7 観光資源としての水ナスの食文化	20
2.2.8 泉州以外の水ナスの食文化	20

2.3 泉州における水ナスの漬物の食文化.....	22
2.3.1 水ナスの漬物の概要.....	23
2.3.2 水ナスと漬物の関係.....	23
2.3.3 水ナスの漬物に関する近年の動向.....	24
2.3.4 水ナスのぬか漬 (どぶ漬/たる漬).....	25
2.3.5 水ナスの浅漬.....	29
2.3.6 水ナスの古漬.....	32
2.3.7 水ナスの古漬を利用した料理「じゃこごうこ」.....	33
2.3.8 「じゃこごうこ」のレシピとバリエーション.....	35
2.3.9 漬物以外の水ナスの食べ方.....	42
2.4 水ナスの漬物の食文化継承を阻む諸課題.....	43
2.4.1 漬物に適した良質な水ナス栽培の課題.....	43
2.4.2 安定的な原料供給を脅かす病害虫の影響.....	45
2.4.3 漬物に適した良質な水ナスの安定供給の問題.....	46
2.4.4 漬物加工における品質保持と技術的な課題.....	47
2.4.5 漬物の広域流通と鮮度保持の課題.....	50
2.4.6 生産者の高齢化と継承問題.....	51
2.5 リサーチクエスト.....	52

3. 現地調査	53
3.1 調査対象・目的・方法	53
3.2 おもな現地調査一覧	53
3.2.1 2025 年 6 月実施の現地調査	53
3.2.2 2025 年 7 月実施の現地調査	63
3.2.3 2025 年 8 月実施の現地調査	71
3.2.4 2025 年 9 月実施の現地調査	73
3.2.5 2025 年 10 月実施の現地調査	75
3.2.6 2025 年 11 月実施の現地調査	76
3.2.7 2025 年 12 月実施の現地調査	80
3.2.8 2026 年 1 月実施の現地調査	81
3.2.9 2026 年 2 月実施の現地調査	83
3.2.10 2026 年 3 月実施の現地調査	84
3.3 その他の調査	86
4. 調査結果および考察	94
4.1 無形の文化財登録に向けた現状の整理	94
4.2 無形の文化財登録に向けた提言	102
5. 結論	106
参考文献	108

1. 序論

本調査書は、文化庁の「令和7年度文化芸術振興費補助金「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業」の「泉州地域における水なすの漬物文化の調査・発信事業」における、株式会社 omochi による「調査研究事業」の内容をまとめたものである。

本調査では、泉州地域（以下、泉州）における水ナスの食文化を扱う。中尾・松崎・百武（2019: 83）の定義にのっとり、泉州は大阪府堺市、高石市、泉大津市、泉北郡忠岡町、和泉市、岸和田市、貝塚市、泉佐野市、泉南郡熊取町、田尻町、泉南市、阪南市、および岬町の9市4町を指す。

1.1 調査の背景

近年、日本の食文化について、国内・国外を問わず大きな関心が寄せられている。2013年12月、国際連合教育科学文化機関（UNESCO: United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization）は、和食をすべての日本人が行う、日本全土で行われている「社会的慣習¹」（“social practice”）として（UNESCO, 2013）、「和食；日本人の伝統的な食文化」（*Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese*）の題目で無形文化遺産に登録した。

同様に、日本国内の和食の保全事業も盛んである。たとえば、2020年に改正された「文化芸術基本法」には「食文化」の保全が明記されている（文化庁、2021: 2）。ほかにも、翌年2021年には、無形の文化財制度として「登録無形民俗文化財」が新設され、食文化を無形の文化財として登録し、保全活動に繋げていく環境の整備が進んでいる（文化庁、2023: 2）。

しかし、和食を取り囲む環境が変化していることを受け、食文化の継承が危惧されている。文化庁は「地方の過疎化や生活様式・嗜好の変化等」を受け、和食の「継承・振興」が「喫緊の課題」であることを指摘している（2021: 2）。その対策として、2021年に『食文化あふれる国・日本』プロジェクトと題して「特色ある食文化の継承・振興に取り組むモデル事例を形成」した。その過程で、無形の「文化財指定等」を視野に入れた「食文化の継承・振興と、それによる地域の活力向上」を目的とする事業として「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業を立ち上げた。

本調査書は、2025年度（令和7年度）の「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業における「（1）調査研究事業」に該当する（文化庁、2025: 1）。これは、泉州における水ナスの食文化に関して、「地方公共団体」である阪南市や多数の「研究機関・有識者等」の協力のもと（2025: 3）、株式会社 omochi がいかなる「食に関する風俗慣習・技術等」についての調査研究を行い、かつ「当該食文化の文化財としての登録等に資する」取り組みを行ってきたかを示すものである。

¹ 訳は文化庁（n.d.）による。

水ナスの食文化である漬物は、泉州を中心に受け継がれている。近年、水ナスのブランド²化が進められている。たとえば、2025 年 1 月 30 日、農林水産省は「泉州水なす」を「その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する商品の名称を、地域の知的財産として保護する制度」(農林水産省、2026) である「地理的表示保護制度」の登録商品として登録した(農林水産省、2025a)。「泉州水なす」の登録簿には、「家庭で日常的に食されるほか、大阪を代表する土産物や贈答品としても人気」と評価されている(農林水産省、2025b)。

現在、水ナスは地域の生産者や漬物加工業者によって加工・販売され、おもに関西圏を中心に広く流通している(2.3 章を参照)。しかし、伝統的な漬け方ならびに泉州の家庭における習慣の継承に問題が存在する(3.2 章を参照)。具体的に、家庭内で漬物を漬けるという習慣が減少している反面、市販の漬物販売が増加していることが挙げられる。そのうえ、水ナスの食文化に必要な不可欠な素材である水ナスを栽培する生産者の高齢化や気候変動といった問題が指摘されている(2.4 章ならびに 3.2 章を参照)。そのため、株式会社 omochi は泉州の水ナスの漬物食文化について無形の「文化財としての登録等に資する」調査を実施した(cf. 文化庁、2025: 3)。

1.2 調査の目的

本調査書の目的は三つ存在する。第一に、水ナスならびに水ナスの漬物に関するさまざまな情報を集積することである。本調査書の 2 章がこれに該当する。つまり、これまで議論されてきたことや、発見されてきたことを集積し、同時に水ナスの情報について分野横断的で網羅的なデータベースを構築することを目指す。その際、様々な媒体の文献から引用を行っている。それぞれの箇所について読者が情報源にたどり着けるようにするため、引用した文献に関する情報を明示する。

第二に、これまでの研究で明らかにされていることをもとに、食文化について何が明らかにされていないかを特定し問題提起することである。本調査書の 2.5 章と 3 章がこれに該当する。とくに、3 章では泉州の水ナスの食文化に携わる人々へのインタビューや有識者検討会の開催といった現地調査を行った結果を提示する。これにより、これまでの文献では明らかでは無かったことが何か、どのようなことが判明したかを明らかにする。

第三に、現在の泉州における水ナスならびに水ナスの漬物食文化の現状を記録し、その将来について考察することである。本調査書の 4 章がこれに該当する。本調査書執筆時点で食文化保全の機運が高まっている泉州の水ナスの食文化について、4.1 章で

² 本調査書ではブランド (“brand”) について、アメリカ・マーケティング協会の定義である “any distinctive feature like a name, term, design, or symbol that identifies goods or services” すなわち「商品またはサービスを識別する名称、用語、デザインまたは象徴」(拙訳) を用いる (American Marketing Association, 2026)。

現地調査の結果を踏まえ食文化の現状をまとめ、4.2 章で将来的な水ナスの漬物に関する食文化の無形の文化財等登録に向けた提言を提示する。

1.3 調査の方法

調査の方法的枠組みとして、吉田 (2010) の「インテリジェンス・サイクル」を用いる。吉田 (2010: 64) は研究現場におけるインテリジェンスを「実験データ・計算データを収集、加工、統合・分析・評価・解釈した結果創出される知識、学術的知見・情報」で、「それに基づき、判断・立案ができるような知識、学術的知見・情報」と定義した。そしてインテリジェンス・サイクルを「インテリジェンスを創出するプロセス」として、具体的に 6 つの手順を提示した。以下に、その流れを本研究の文脈に当てはめ、それぞれのプロセスで行ったことを図示した (図 1)。

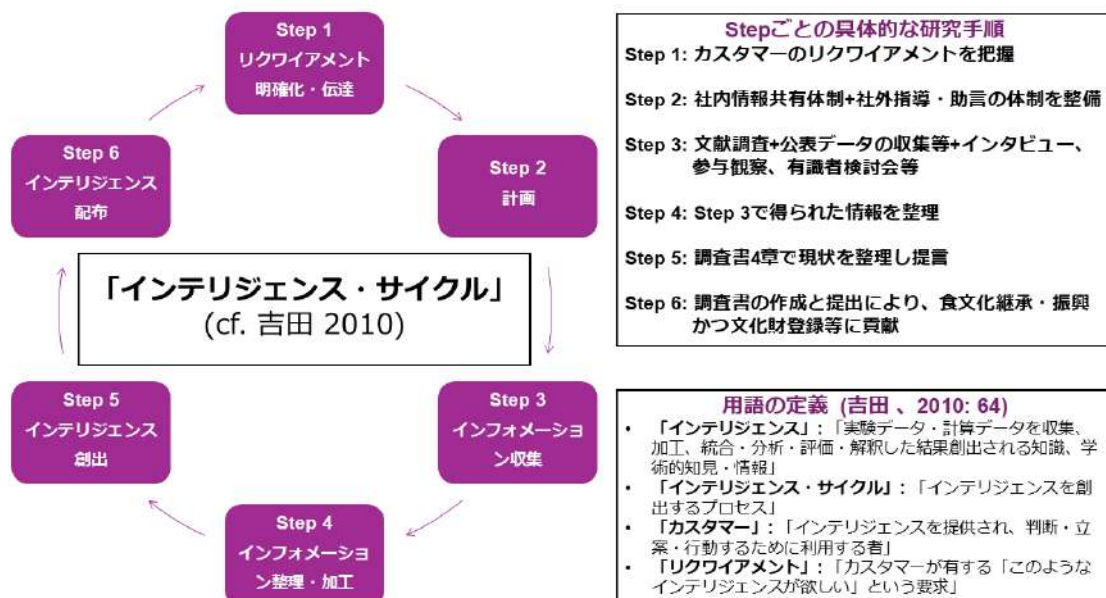


図 1: 本調査における「インテリジェンス・サイクル」 (吉田 (2010) をもとに作成)

はじめに「Step 1. リクワイアメント明確化・伝達」である。吉田は、「リクワイアメント」を「インテリジェンスを提供され、判断・立案・行動するために利用する者」すなわち「カスタマー」による、「このようなインテリジェンスが欲しい」という要求」と定義している (2010: 64)。この段階においては、「カスタマーの要望に基づき」、明確に研究側にリクワイアメントを伝達すると説明している。

本調査においては、水ナスの漬物食文化の継承、そして将来的な無形文化財登録に向けて活動している地方公共団体ならびに当該地域の共同体 (生産者・加工業者等) がカスタマーとして位置づけられる。

次に「Step 2. 計画」である。吉田は Step 1 達成のための「研究目的の明確化、研究計画、実験などの計画、手法の妥当性確認」と説明している (2010: 64)。また、以

降の段階については全て研究を行う側が実施すると説明している。これは、本調査書の文脈においては株式会社 omochi が Step 2 以降の段階を実施することを意味する。その際、責任著者と筆頭著者間で研究計画を円滑に検討するために、オンライン上で常に情報を同期し、調査計画を修正・最適化しながら進める体制を構築した。これにより、責任著者が関係者各位から受けた指導・助言が筆頭著者に伝達され、報告書に反映される環境を整備した。

続いて、「Step 3. インフォメーション収集」である。吉田 (2010: 64) は「実験、計算シミュレーション等」により「実験・計算データを収集する」とことと定義している。本調査書においては、水ナスとその食文化に関する情報を収集する段階に該当する。これを遂行するために、本調査では二つの方法を用いた。

第一に、公表されている情報の収集である。本調査でおこなった収集方法は、公表された情報源から得られた情報を体系的に収集し利用すること、すなわち “open-source intelligence” (以下、OSINT) と一致する³ (cf. Block, 2023: 97)。OSINT の利点として、他者のプライバシーに最も干渉しない方法であること (“Least intrusive”)、費用対効果が高いこと (“Cost-effective”)、そして情報・データならびに情報源の豊富さ (“Abundant sources of data and information”) が指摘されている (Headquarters, Department of the Army, Headquarters, United States Marine Corps, 2017: vii)。反対に、欠点として、情報源が意図的または偶発的に公表している情報を追加・削除・変更・ふりいにかける可能性が指摘されている⁴ (cf. Headquarters, Department of the Army, 2012: 2-9)。

本調査の文脈においては、泉州における水ナスとその食文化について公表されている情報源から得られた情報を収集し、カスタマーが求めるインテリジェンスを得る行為といえる。本調査書が利用した情報源としては、公表されている文献 (書籍、伝記、雑誌、図鑑、論文、パンフレット等) およびオンライン上の文献 (デジタル化された書籍、地方公共団体のウェブサイト、ブログ、ソーシャルメディアにおける投稿、論文等) が挙げられる。具体的に、調査に用いたサービスとして Google 検索、Google Scholar、Google Trends、AgriKnowledge、ルーラル電子図書館、国立国会図書館個人向けデジタル化資料送信サービス、YouTube、大阪府ホームページ、地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所ウェブサイト、文化庁ウェブサイト、泉州の地方公共団体のウェブサイト、農林水産省ホームページ等を利用した。その際、カスタマーのリクワイアメントに沿った情報を効率的に得るために優先順位をつけた。同時に、情報源ならびに情報の信頼性を確認するための目安として Headquarters, Department of the Army (2012: 2-8 Table 2-1, 2-2) の評価基準を参考にした。こ

³ “the methodical collection and exploitation of information from publicly available sources to fulfil an intelligence requirement” (Block, 2023: 97).

⁴ “can intentionally or unintentionally add, delete, modify, or otherwise filter the information made to the general public” (Headquarters, Department of the Army, 2012: 2-9).

れにより、食文化に関する文化的な側面や郷土料理のレシピ等栽培技術や品種⁵といった情報を体系的かつ効率的に収集することに努めた。

第二に、関係者からのインタビューといった人間同士の活動を通して情報を収集することである。具体的な情報収集手段としては、有識者検討会の立案と実施（2回実施済み、1回実施予定）、インタビュー等が挙げられる。その際、株式会社 omochi は立場を明確にし、情報の利用について同意を得たうえで食文化に関する情報収集を行っている。参加者に対して事前に「調査協力に関する同意書」を提示している（図2）。

⁵ 本調査書では引用文で用いられている場合を除き、「均等性と持続性を示すひとかたまりの個体群のこと」という定義を用いる（農山漁村文化協会、2026n）。

調査協力に関する同意書

株式会社omochiは、文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の一環として、泉州地域の食文化に関する調査活動を実施しております。この調査活動にご協力いただくにあたり、下記の内容についてご同意いただきたく、よろしくお願いいたします。

1. 調査内容

本調査では、インタビュー、写真・動画撮影、録音、資料収集等を行います。

2. 利用目的

調査で得られた情報・写真・動画・音声等は、下記のような媒体での発信・公開・活用を目的として使用します。

- 調査報告書
- 文化庁および関係機関のウェブサイト・SNS・広報物

3. 利用範囲

- ご提供いただいた情報・写真・動画・音声等は、上記目的の範囲内で利用します。
- 必要に応じて内容を要約・編集する場合があります。
- ご希望があれば、氏名や個人が特定される情報は匿名化いたします。

4. 権利・個人情報の取扱い

- ご本人の著作権・肖像権・プライバシー権を尊重し、適切に取扱います。

私は、上記内容を理解し、調査協力および情報・写真等の利用に同意します。

年 月 日

お名前

ご連絡先

図 2: 株式会社 omochi による「調査協力に関する同意書」の書式

毎回のインタビューを録音し転写を作成するとともに、写真や動画等を資料として収集することで、本報告書において利用できる形にした。くわえて、3章の内容については、下書きを調査協力者と共有し、フィードバックを受けた後に改訂を行い、それを本調査書内で提示している。

そして「Step 4. インフォメーション整理・加工」として、「Step 3 で得られた実験・計算データ(インフォメーション)を整理・解析し、図表の形に加工」した (吉田、2010: 64)。本調査書では2章と3章がこれに該当する。2章については、水ナスに関

する文献から得られた公表された情報をトピックごとに整理して提示している。3 章については調査関係者から情報を得た方法について述べたうえで、各機会で作られた情報を整理して提示している。

さらに「Step5. インテリジェンス創出」として、Step 4 にて「整理・加工」された情報を「統合・分析・評価・解釈することで、インテリジェンスを創出する」段階が存在する (吉田、2010: 64)。本調査書においては、4 章がこれに該当する。つまり、2 章と 3 章で整理された情報をもとに「食文化の文化的価値を明確化し文化財としての登録等に資する」ことを目的として、水ナスの食文化の在り方について考察し、提言をする。

最後に「Step6. インテリジェンス配布」という「インテリジェンスをカスタマーに配布」する段階がある (吉田、2010: 64)。本調査においては、本調査報告書を、本モデル事業の支援者かつ最終的な無形文化財登録の審査を担う文化庁と共有することに該当する。これにより、国と地域が一体となった食文化振興に資することを目指す。

調査書は 1、2、4 (4.1 章)、5 章および参考文献、謝辞、そして報告書の体裁については筆頭著者が担当した。3 章と 4.2 章については、一連の現地調査を計画し、その全てに参加した責任著者による下書きをもとに、筆頭著者が編集したものである。

1.4 調査の意義

本調査の意義は三つある。第一に、漬物の材料である水ナスと漬物の食文化に関する情報を収集することである。1.1 節で述べたように、国際的に和食が注目されていて、なおかつ「地理的表示保護制度」の産品に登録されていることから、この食文化を記録することへの機運と重要性が高まっていると考える。

第二に、食文化に関する情報を体系的に整理することである。本調査書の 2 章では水ナスに関する様々な情報を整理された形で提示するようにする。その際、複数の学問分野の調査結果を交え、分野横断的なデータベースとしても参照できるようにした。

第三に、食文化の現状を記録し、無形の文化財登録に向けて何がなされるかを考察することである。本調査書の 4.1 章で、2 章と 3 章の内容を踏まえて水ナスの食文化の現状をまとめ、4.2 章で提言を行う。

2. 文献調査

2 章では、水ナスの漬物食文化について公表された情報を整理された形で提示する。その際、漬物の原材料となる水ナスそのものに関する情報を前提として、おもに水ナスの漬物に関する情報を収集するように努めた。2.1 章では、漬物の素材となる水ナスの概要と食文化に関する近況を提示する。2.2 章では、水ナスと泉州の関わりを概観する。2.3 章では、泉州における水ナスの食文化として漬物とそれを利用した郷土料理「じゃこごうこ」に注目する。2.4 章では、水ナスの食文化を取り巻く過去と現在の問題と、その対策を提示する。2.5 章では、これまでの文献調査を経て導かれた本調査の問い (リサーチクエスチョン) を提示する。

2.1 水ナスと水ナス食文化の概要ならびに近況

はじめに、2.1 章では水ナスの食文化に必要な水ナスについて、その特性を概観するとともに、泉州における食文化の近況を概観する。2.1.1 章で水ナスとその食文化の概要を紹介する。なぜなら、水ナスの食文化を考えるうえで、原材料である水ナスに関する情報を提示することが必要であるからだ。続く 2.1.2 章で 2025 年に起こった水ナスの食文化に関する進展を紹介する。

2.1.1 水ナスと水ナス食文化の概要

日本には 250 種を超えるナスが存在するとされる (阿部、1985: 35)。そのうち、泉州には水ナスと呼ばれる種類のナスが存在する。水ナスという名称は、「耐乾性が弱い」ため、水を与える必要があったことに由来するという説 (西、1986: 157) と、水分が多いことに由来するという説が存在する (辻調グループ、n.d.)。

現在、泉州で一般的に栽培されている水ナスは以下のような形状である (図 3)。



図 3: 現在の泉州における典型的な水ナス (画像提供: 堺共同漬物株式会社)

形状は「長めの卵型」(萩田、1988: 171)や「やや長めの卵型」(秋庭、1995: 172)、そして「首太の長卵型」(野別、1982: 204)、または「きんちゃく形」と形容される(大阪府府民情報室、1995: 33)。ときに、加茂ナスとの類似性が指摘される(土井、1977: 105)。色については、ほかのナス品種に比べて色がやや薄いことが指摘されている(橘田ら、2003: 261)。過去の品種は淡紫色で、色が悪いと評されることがあった(萩原・石黒・篠原、1953: 115)。

次に、味や風味についてである。水ナスの特徴として、一般的なナスにはアク⁶があるため、生食には向かないとされる(曽我ら、2009: 9)が、水ナスは水分が多くとアクが少ないため生食が可能であることが指摘されている(小林、2014: 48)。たとえば、1920年代の岸和田市では、井戸の釣瓶で冷やして「おやつ」代わりに食べられており、そしてそれが「水分が多くておいしかった」ことが報告されている(岸和田市教育委員会・岸和田市市民文化事業協会、1993: 81)。ほかにも、昔の農家が作業中に水ナスを食べて水分補給をしていたという言い伝えが存在する(平野、1982: 58 石毛・辻・中尾、1982: 265)。くわえて、水ナスには「甘味が」と指摘されている(北野農園、2026a)。現に、大西・宮澤・吉岡(2019: 55)が、ブドウ糖含量についてはほかの品種との有意差はないが、果糖含量については有意に高いことを明らかにしている。名前の由来にもなっているように(辻調グループ、n.d.)、「水分が非常に多く」(大阪あべの辻調理師専門学校、1989: 60)、「ぎゅっと絞ると水がしたたり落ち

⁶ 「食品中の好ましいとされない成分。食品中の苦味、えぐ味、渋味など不快な味を示す成分や不快臭、みかけ上食欲を減じるような形状の物質などを指す」(農山漁村文化協会、2026a)。

るほど水分が多」い (農林水産省、n.d.-b) ことが特徴とされる。これも、大西・宮澤・吉岡 (2019: 55) が、ほかの品種よりも皮と中心の水分含量が多い傾向があることを明らかにしている。これと関連して、水分の多さのために北山 (1984: 123) は「どちらかといえば揚げ物には向かない」と評している。

最後に、ほかのナスに比べて食感⁷が柔らかいことが特徴とされる (西山ら、1994: 457 糊沢、1981: 143 土井、1977: 105)。とくに、皮については柔らかいと評され (平野、1982: 58)、果実については「独特の歯ざわり」があることが指摘されている (大阪あべの辻調理師専門学校、1995: 450)。

このような特徴を持つ水ナスだが、その旬は、一般的なナスが旬を迎える秋ではなく、夏である (上野、1990: 188)。そのため、上野は水ナスを「夏の味」と説明している (1990: 188)。なお、2007 年の時点では 1 月から 10 月にかけて「泉州水なす」というブランド名で出荷されていることが報告されている (大阪府環境農林水産部、2007: 54)。それに加えて、「加温による促成栽培」⁸と「露地栽培」⁹を交えることで周年の栽培が可能になったことが指摘されている (根来、2008b: 43)。

水ナスの品種としては、「絹皮水茄子」(「きぬかわみずなす」) や「絹茄子」(「きぬなす」) などが挙げられる (野菜試験場育種部、1981: 16-17)。現在、「泉州水なす」というブランド名で一般に流通しているものは、「泉州絹皮水茄子」という品種であるとの指摘がある (JA 大阪泉州、2021a)。

水ナスの流通経路とその需要について、内藤 (2002: 2) によると 2000 年以前は生産者からときに農協を経由して卸売市場、そして小売店を経由して流通していた。しかし 2000 年以降、漬物業者へ加工するために流通するようになり、かつ贈答品として人気を博すようになった (2.3 章を参照)。

水ナスは、古くから泉州の人々にとって重要な食べ物として親しまれてきた (2.2.3 章、2.2.4 章を参照)。室町時代には泉州で水ナスが栽培されていたといわれるほど (JA 大阪泉州、2021a)、泉州と水ナスの関わりは深いとされる。水ナスは「一度消滅しかけた時期」があったといわれる (大出・乙坂、2000: 39)。そのような存亡の危機に際して、泉州の生産者と消費者が「大切に守り育て、買い支えて維持してきた」ことが指摘されている。

現在は、ほかの地域でも水ナスが栽培されるようになっていたことを受け (2.2.8 章を参照)、泉州ではブランドを維持の取り組みや (2.2.4 章を参照)、ご当地キャラクターと絡めた知名度向上の取り組み (2.2.5 章を参照)、学校給食での郷土料理としての食育の推進 (2.2.6 章を参照)、そして観光資源としての活用が盛んである (2.2.7 章を参照)。

⁷ 「食物を口に入れたときの感覚」のうち、「物理的な感覚」(農山漁村文化協会、2026i)。

⁸ 「暖房機を用いて施設内を加温しながら栽培を継続する」方法を指す (農山漁村文化協会、2026c)。

⁹ 「温度、日長、土壌」といった「自然環境条件の影響を受け」ながら、「自然の畑条件で作物を栽培すること」を指す (農山漁村文化協会、2026f)。「機械化、省力化による生産コストの低減と生産の安定化」が課題とされる。

泉州における水ナスの食文化の代表例が、水ナスの漬物である (2.3.1 章を参照)。水ナスはアクが少なく、みずみずしいことから「漬物にして右に出るものなし」(上野、1990: 188) と評される (2.3.2 章を参照)。漬物を食べる際は、「包丁は使わず、手で割きながら」食されることが作法である (上野、1990: 189)。内藤 (2002: 2) は近年、贈答品として需要が高まっていることを報告している (2.3.3 章を参照)。おもな漬物の種類として、ぬか床に漬けることで作られる「どぶ漬け」または「たる漬け」と呼ばれるぬか漬 (2.3.4 章を参照)、ぬか床または調味液に短時間漬けられる浅漬 (2.3.5 章を参照)、そしてぬか床で長期間保存されることで作られる古漬 (2.3.6 章を参照) が挙げられる。(上野、1990: 188)。水ナスの古漬けを利用した料理として、「じゃこごうこ」が存在する (2.3.7 章を参照)。そして、さまざまな「じゃこごうこ」レシピが記録されている (2.3.8 章を参照)。近年は、漬物以外の水ナスの新しい食べ方を探索する動きがみられる (2.3.9 章を参照)。

泉州の水ナス食文化の継承を阻害する問題に対して、様々な対策が講じられている (2.4 章を参照)。生産者は漬物に加工可能な高品質の水ナスを生産し (2.4.1 章を参照)、病気や害虫から守るため様々な工夫を行い (2.4.2 章を参照)、夏場に漬物の需要が高まるにつれ、高品質かつ十分な量の水ナスを供給するために苦心している (2.4.3 章を参照)。加工業者は、そうして供給された水ナスを漬物に安全に加工している (2.4.4 章)。加工業者、研究者そして輸送業者は、水ナスの漬物を多くの人々のもとへ輸送する技術を高め、食文化のさらなる発展を目指している (2.4.5 章)。最後に、生産者、加工業者、そして研究機関やその他の組織が、高齢化と離農が進む現状を踏まえ、水ナスの食文化を未来に継承するための新規就農者の確保に向けた活動をしている (2.4.6 章)。

2.1.2 水ナスの食文化の近況

はじめに、水ナスを取り巻く制度面における近況を確認する。2025 年に農林水産省は「泉州水ナス」を「地理的表示 (GI) 保護制度」に登録した (農林水産省、2025 a)。農林水産省は、この制度が「製品の強みや魅力」を可視化し、かつ「効果的・効率的なアピール、取引における説明や証明、需要者の信頼の獲得を容易」にすることに繋がると主張している (農林水産省、2026)。現在、「泉州水ナス」の商標¹⁰は、大阪泉州農業協同組合といずみの農業協同組合を権利者として、第 5063730 号として継続して登録されている (特許庁、2020)。

次に、2025 年に開催された「2025 年日本国際博覧会」(以降、万博) における水ナスの展示を確認する。2025 年 4 月 28 日、阪南市は「阪南ひとつなぎ EXPO」の一環として水ナスを展示した (阪南市未来創生部まちの活力創造課、2025: 2)。このことは翌日の朝日新聞の記事においても発信されている (西江、2025)。同年 9 月 29 日に

¹⁰ 「自分が生産した商品であることを表示するために、商品に添付する文字・図形・記号などのマーク(標識)」を指す (農山漁村文化協会、2026h)。

も、同様の展示を行い、水ナス関連の展示として阪南市の「草竹農園 KOKO～」が水ナスの飲食販売を行った（阪南市 政策共創室、2025）。ほかにも、2025 年 6 月 12 日と 8 月 4 日に、大阪府立環境農林水産総合研究所は「大阪産（もん）を食べて元気になろう！ 大阪産（もん）のおいしい食べ方・楽しみ方」という題目で水ナスを出展した（大阪府立環境農林水産総合研究所、2025）。その際、水ナスの漬物と「減塩浅漬け」の食味比較が行われ、「減塩浅漬け」が試食後のアンケート調査で好評を博した。

大阪万博以外にも、水ナス関連のイベントが開催された。たとえば、2025 年 5 月 11 日に「水ナス初もんマーケット」という水ナスの解禁を祝うイベントが泉佐野市の複数の会場で開催された（マコト商店、2026）。「地域の魅力を発信していく事」目的で、「水なす、ぬか、発酵食品、手作りなどの農業、飲食、物販の生産者や販売店を繋いで作り手の顔が見える安心感や季節感の大切さ、食や地域の伝統文化に関する知識などの学びの場」として宣伝されている。ほかにも、熊取町では「家族ふれ愛講座」の一環として、2025 年 7 月 12 日に水ナスのぬか漬けづくりのイベントが開催された（熊取町、2026）。

最後に、泉南市、泉佐野市、阪南市等が学校給食で水ナスを提供したことが確認される。たとえば、泉南市が公開している小学校給食の献立表では、地場産（泉南市の基準では、大阪府堺市以南のものを指す）の野菜が太字で強調されている（泉南市教育委員会・泉南市学校給食会、2025）。たとえば、2025 年 7 月 4 日の「みずなすとたまねぎのみそしる」と、11 日の「なつやさいカレー」、そして 15 日の「なつやさいのミートソースに」には、それぞれ「みずなす」と「たまねぎ」が地場産の野菜として用いられている。泉佐野市（泉佐野市立学校給食センター、2025）と阪南市（阪南市教育委員会・阪南市学校給食会、2025）は、6 月から 7 月にかけて水ナスを利用した給食を提供した、中には、泉南市や阪南市のように、献立表に水ナスとそれを用いた郷土料理である「じゃこごうこ」（2.3.7 章を参照）を紹介することもあった（泉南市教育委員会・泉南市学校給食会、2025 阪南市教育委員会・阪南市学校給食会、2025）。具体的に、阪南市の小学校では、毎年 6 月の「おおさかウィーク」または「おおさかデイズ」と呼ばれる一週間において、「じゃこごうこ」が提供される（阪南市、2021a）。2009 年度から 2025 年度にかけては、2024 年度を除き毎年 6 月に提供されていることが確認された（阪南市、2021a、2021b）。

以上が、水ナスの食文化に関する 2025 年の制度、イベント、そして学校給食における提供状況である。

2.2 泉州における水ナスの漬物食文化の歴史

2.2 章では、泉州の水ナスと食文化に関する歴史的・文化的な背景を提示する。2.2.1 章で日本におけるナスの略歴を概観する。2.2.2 章で泉州における水ナスの略歴を概観する。2.2.3 章で泉州と水ナスの関係を紹介する。2.2.4 章で水ナスを取り巻く商標・認証制度を紹介する。2.2.5 章で水ナスとそれをモチーフまたは言及するマスコット

トキャラクターを紹介する。2.2.6 章で教育における水ナスの食文化の役割を概観する。2.2.7 章で泉州の観光資源としての水ナス食文化の在り方を紹介する。最後に 2.2.8 章で泉州以外の水ナスの略歴、現状と食文化について概観する。これにより、水ナスの食文化の歴史と変遷、そして文化的な意義を記述する。

2.2.1 日本におけるナスの略歴

Vavilov (1951) は、ナス (*Solanum melongena* L.) の原産地を現在のインドとミャンマー辺りと推定している。中川ら (2021: 379) は、日本におけるナスの栽培を、インドから中国大陆と朝鮮半島を経由して持ちこまれたことが始まりと考えている。和名であるナスの名称は「なすび」を略したものとされる (大阪あべの辻調理師専門学校、1995: 450)。その由来については諸説あり、夏季のナスが美味であったことから「夏味」、実が多く収穫されることから「実り進む」、そして「中身が酸っぱい実」といった表現の略が由来であるとされる。

朝倉 (2016: 258) は古代のナスの呼称である「韓奈須比」をもとに、ナスが「大陸からの渡来品」であったことを主張している。中川ら (2021: 379) は、ナスが奈良時代 (710-784) 以前に既に持ち込まれたとして、日本最古の文献記録に奈良時代の『正倉院文書』と数世紀後の『延喜式』 (927) を挙げている。漬物のナスに関する最古の記録について、朝倉は『長屋王家木簡』 (711-717) を挙げている (2016: 13)。木簡に記されていた「加須津韓奈須比」をもとに、朝倉はそれが「粕漬にしたナス」であったと推測している (2.3.1 章を参照)。くわえて、当時のナスの色について『本草和名』の記述をもとに「紫色で」、「ナスビ」と呼ばれていたと推測している。ここで、奈良文化財研究所の『木倉庫』を用いて『長屋王家木簡』のほかの木簡を確認してみると、受け手と送り主が明確に記述されている「平城京 195 号木簡」に「山背園司進上 (中略) 茄子一斗二升」という記述が確認できる (奈良文化財研究所、2026)。ここでの「山背園」は「河内国石川郡山代 (やましる) 郷 (今の大阪府河南町)」にあった所領とされることから、現在の大阪に相当する土地でナスの栽培がされていて、かつ都まで運送する流通経路が既に存在したことが指摘されている (ColBase、n.d.)。

朝倉 (2016: 262) は近世に入ってから「日本各地の気候に合うように改良されたナス」の栽培が始まったと主張している。中川ら (2021: 379) も同様に、江戸時代には地域に合わせた品種改良¹¹がなされていたとして、『農業全書』 (1697) にみられる品種群の記述を根拠にしている。ここで『農業全書 3 (菜之類)』 (前川、n.d.) を確認してみると、「なすびは紫白青の三色あり。又丸きあり長きあり。」との記述があることから、ナスの色 (紫、白、青) の違いと形 (丸、長) がその時点で知られていたことがうかがえる。

¹¹ 「作物の種が有する多様な遺伝変異を活用して、目的にかなった遺伝的性能をもつ新しい品種を育成すること」 (農山漁村文化協会、2026b)。

以上のことから、現在のインドからミャンマー付近が原産と考えられているナスは、中国大陆と朝鮮半島を経由して奈良時代までには日本に持ち込まれ、当時既に漬物として加工されたり、すでに大阪府では栽培がされていたりしていたこと、そして時代が下るにつれ、地域ごとに独自の発展を遂げるようになったことがうかがえる。

2.2.2 泉州における水ナスの略歴

水ナスの起源については諸説あるが、いずれも泉州の地域が候補として挙げられている。これは、水ナスが泉州に根付いたものであり、その地で育てられてきた伝統的な作物であることを示しているように思われる。

森下 (1999: 39) は、泉州地域における水ナスの起源を現在の大阪府貝塚市澤 (近木郷の澤村付近) と推測している。その理由として、室町時代の教科書『庭訓往来』とその注釈書における「澤茄子」の「澤」という漢字が地名の「澤」に由来するものであり、かつそのルビである「ミツ」は果実の水分を多く含む特性にちなんで与えられたことを挙げている。

ほかにも、現在の大阪府泉佐野市上の郷が発祥であるという説も存在する (伊藤、1979: 217)。北山 (1984: 123) は、泉佐野地域に「日根野あずきに上之郷なす」ということわざが伝えられていることから、水ナスが現在の泉佐野市上之郷で生まれたものと推測している。

泉州における水ナスの栽培が始まった時期については諸説あるが、いずれの説も、現地で水ナスが長きにわたり栽培されてきたことを支持している。

まず、室町時代に始まり、(大阪府、2025a) 本格的な栽培が江戸時代初期に始まったという説である (農林水産省、2025b)。その根拠となる文献として、いずれも『庭訓往来』の「十月状 返」の一節を挙げている。これについて、昔の文献は、「澤茄子は、舊註に水茄子のことかといはれてあるが、能く分らぬ」と述べている (松井簡治、n.d.) こともあるが、現在はこれが水ナスの原種の「澤なす」であるという説が存在する (関、2024)。以下に、『庭訓往来』の経覚写本の書き下し文を提示する。

- (1) 菓子者^{クワシ}ハ、柚柑^{ユカウ}・柑子^{カウシ}・橘^{タチバナ}・熟瓜^{シュクウリ}・沢茄子^{ミツナスヒ}等、可^ケレ随^{ケイ}ニ時之景物ニ^{ケイ}也。
(石川、2003: 266)

また、石川による訳は以下の通りである。

- (2) 菓子^{かし}は、柚柑^{ゆこう}・柑子^{こうじ}・橘^{たちばな}・熟瓜^{じゅくうり}・沢茄子^{みつなすびとう}等、時^{とき}の景物^{けいぶつ}に随^{したが}うべきなり。
(石川、2003: 276)

なお、引用文にある「菓子」だが、石川は和菓子ではなく、現代における「果実や堅菓」といった水菓子を意味すると主張している (石川、2003: 276)。

次に、泉州における水ナスの栽培が文献として確認される 1868 年とする説である (小林、2014: 48 大阪府農業会議、1984: 311)。農林水産省[経済局]統計情報部によ

ると、「大阪府貝塚市沢地区」では戦前から水ナスの栽培がされている（農林水産省統計情報部、1980: 290）。

明治時代ではおもに巾着系が栽培されており、それが家庭で消費されていたことと、漬物に加工した際の変色がみられたことが指摘されている（北野農園、2023b）。大正時代に入ると、巾着系から浅漬けに適した中長系が選抜¹²されるようになったとされる。

戦後の泉州地域では、タマネギの生産が盛んだったが、1970年代から2000年代にかけて、水ナスやキャベツといったより「収益性の高い」野菜の栽培に転向する動きがあったと指摘されている（大阪府環境農林水産部、2007: 40）。たとえば、旧来タマネギの栽培が盛んであった貝塚市では、水稻の収穫との競合と連作障害¹³を避ける目的で、1950年頃を境にタマネギの栽培規模を縮小し、1970年頃に水ナスの施設栽培¹⁴に転換した（農林水産省統計情報部、1980: 290）。

1980年代に入ると、水ナスがより注目され始める。1982年時点で、野別は水ナスが「新しい野菜」の一つとして、「ある程度市場流通」があり、「既存の野菜のイメージ」に依拠しながらも特殊さが見受けられるものであることを理由に、「今後の伸び」が期待できると評している（野別、1982: 10-11）。後の1988年、東京青果株式会社に対して行われたインタビューでは、「目先の変わった新しい野菜を探すより、従来からある野菜のおいしい品種に目をつける」方法として、水ナスが言及されている（石堂、1988: 69）。現に、1985年時点で水ナスが泉州以外の土地でも栽培されるようになってきたことが指摘されていることから（小見、1985: 156）、水ナスへの関心が高まってきたことがうかがえる。

1990年代に入ると、品種の選抜やブランド化を通してさらに知名度が向上した。小林（2014: 48）は、大阪府が1992年から「大阪府農林水産業振興ビジョン」に基づき水ナスのブランドの制定に尽力するようになったと主張している。それと同時に、貝塚市農業協同組合（1991: 72）は「栽培技術の向上」と「資材の共同購入」を目的に「なす研究会」を発足させ、優良系統を選定した。そして1994年の関西国際空港の開港に伴い、郷土料理としての水ナスを広めるために品種改良によって「絹ナス」が作られた（東海漬物株式会社、2014）。正式には「泉州絹皮水茄子」とされる（JA大阪泉州、2021a）。このようにして、1990年代後半に伝統野菜として水ナスは地域の協力により復興された（大出、乙坂、2000: 32）。

2000年代に入ると、水ナスの知名度が全国的になったことが指摘されている（根来、2008a: 18）。2001年時点の雑誌には、水ナスは「人気急上昇中」として紹介され

¹² 「動植物の育種において、望ましい遺伝的変異をもった集団から、有用な形質に関わる遺伝子型をもった個体あるいは系統を選び出すこと」（山漁村文化協会、2026j）。

¹³ 「同じ作物を同じ場所で連作すると、多くの場合作物に病気や生育不良などの障害が発生すること」（農山漁村文化協会、2026o）。

¹⁴ 「自然環境条件の影響をできるだけ少なくし、人為的にある程度制御可能な温室やハウスを利用して作物を栽培すること」を指す（農山漁村文化協会、2026c）。

ている (2001: 7)。ほかにも、水ナスに関する記念日の制定をする動きも盛んになった。かつて貝塚市に存在したローカルラジオ放送局である FM826 の企画によって、2009 年に「水なすの日」が制定された (農 Life Radio AGRI UP、2009 北野農園、2009)。制定当初は、語呂合わせによって 3 月 27 日 (3=み 2=ず 7=な) に制定されていたが、2014 年に大阪府漬物組合が働きかけたことで、水ナスが流通しはじめる 5 月 20 日に変更された (北野農園、n.d.)。

2010 年代以降の動向として、水ナスの起源に関する研究が盛んになった。たとえば、大阪府貝塚市に位置する北野農園の取り組みが挙げられる。その取り組みの起源は、現在北野農園の代表を務める北野氏が、祖父から昔の水ナスが「今みたいな色と違ったし皮ももっと薄くて甘かった」と伝えられたことにさかのぼる (北野農園、2026b)。これを受けて、北野氏は 2008 年ごろから水ナス原種の研究を開始し、2016 年に森下氏と新潟県長岡市の土田氏との協力のもと「貝塚澤なす」として復活させることに成功した。その後 2023 年には大阪の認証制度である「なにわの伝統野菜」として、同農園が栽培している水ナスの一つである「馬場なす」と「貝塚澤なす」が登録される運びとなった (北野農園、2026c 産経新聞、2023)。このことについて、同年北野氏は大阪府立弥生文化博物館にて水ナスの歴史に関する基調講演を行っている (北野農園、2023a)。北野氏の活動は、貝塚市の小学生高学年に配布される教材『貝塚学テキスト 自然とくらし 2』においても「馬場なす」と「澤なす」として紹介されるようになった (2025: 64-65)。

以上のことから、水ナスは原型が室町時代から江戸時代の泉州には存在したが、その後品種の選抜やブランド化を通して全国的に知られるようになったことがうかがえる。

2.2.3 水ナスと泉州の関係

内藤 (2002: 2) は、2000 年代にほかの地域においても水ナス栽培がみられるようになったが、高品質の水ナスは依然泉州のものに「限られている」と踏み込んだ発言をしている。それでは、なぜ泉州で水ナスの栽培が発展したのだろうか。こうした地域と食材の接点を考えることの重要性は「地理的表示の保護制度について：EU の地理的表示保護制度と我が国への制度の導入：研究報告書 (行政対応特別研究「地理的表示」研究資料)」が指摘している通りであるからして、一考の価値があると思われる (農林水産省、2025b)。

まず橘田 (2017: 3-4) は、泉州の川沿いは「肥料成分が過剰に蓄積されにく」い砂質土壌で、それが水ナスの生育に適していたため、泉州で水ナス栽培が盛んになったと推測している。現に、農林水産政策研究所 (2012: 101) は泉州と水ナスの「品質等と地域環境との結びつき (link)」を「泉州地域の堆積土壌での生産によってその特徴が発揮されており、他地域で生産しても同等の品質が得られない」と説明している。

次に、降水量との関係が指摘されている (関、2024)。北野農園代表の北野氏は、泉州が降水量の少ない地域で、それをため池で埋め合わせていると主張した。小林は、これについて、泉州には河川が少ないため、そのため晴天時には水不足に見舞われるうえ、降雨時には濁流が流れることに対策した結果と説明している (小林、2010: 104)。現に、大阪府環境農林水産部の調査によると、2009 年の時点で大阪府には 1 万 1 000 箇所程度のため池が存在したが、そのうち泉州には 3604 箇所が存在することが明らかになっている。そのうえ、泉州のため池の総面積は、大阪府のため池面積全体の半分以上を占めるおよそ 1400ha である (2007: 28)。

最後に、北野農園の北野氏は水と泉州の民俗学的関連についても言及している (水と暮らし編集部、2021)。泉州の様々な地域に水に関する神への信仰がみられること、それと関連して地名にも水に由来する字が多く使われていることについて、水ナスとの関連を「不思議な縁やな、といつも思う」と述べている。

以上のことから、泉州と水ナスの関連については、泉州の気候、地質、そして宗教的な関わりといった説が存在する。これらの条件が揃っているからこそ、泉州の水ナスは高品質であり、したがってそれを利用した食文化も高い評価を受けているといえよう。

2.2.4 水ナスの漬物と商標・認証制度

泉州における水ナスの食文化の継承を支えたのが、商標や認証制度への登録とそれを用いたブランド化戦略といえよう。というのも、水ナスの漬物について、地域食品であることを認証するようになったことで生産量が倍増したことが指摘されている (農林水産省、2003: 2)。このことから、食文化保全の面で有益な影響を与える、ブランド化に資する制度類の在り方を概観することには価値があると考えられる。

事の発端は 1993 年、JA グループ¹⁵と大阪府は、地域の食文化に根差した食材を「なにわ特産品」と指定したことにさかのぼる (山本、2024: 54)。水ナスもその中の一つであり、具体的な選定の目的としては、高品質の野菜の栽培により印象を向上させること (全国知事会、1993: 43) や、産地間競争に打ち勝つ大阪府の農業生存戦略 (守田、1995: 35) が指摘されている。

そのすぐ後の 1995 年、水ナスの漬物が「水なす漬け」と称して特別表示食品 (3E マーク認証) の第一号に認証された (嘉儀、1998: 28)。これのために、大阪府農林技術センターは「品質特定を調査」し、「着色料」、そして「保存料等食品添加物」の調査を行ったといわれる。これは、農林水産省が 1990 年度から実施している特産品認証制度 (E マーク) を活用した大阪府による認証制度とされる (内藤・森下、2007: 7)。E マークとは、「生産方法や加工方法に特徴がある加工食品や生鮮の農畜水産物」について、国と地方が基準を設け、それに合致する食品を認証する制度 (「特別表示

¹⁵ 「日本の農業協同組合の単協、連合会組織の全体をさして、農協系統組織と称する」(農山漁村文化協会、2026m)。

食品適正化認証制度」) を指す (小杉、1995: 58)。小林は、大阪府漬物事業協同組合と大阪府の連携により認証され、その結果水ナスの漬物の品質水準維持に寄与したこと、そして漬物の宣伝が活発化したことを指摘している (2014: 49)。一連の出来事は 1996 年に近畿農政局によって取り上げられ、近畿地方における野菜の作付面積が減少する中、依然水ナスがブランド化の流れにあったことが指摘されている (副島、1996: 56)。

それから約 10 年後の 2006 年の 8 月には、大阪泉州農業協同組合といずみの農業協同組合が「泉州水なす」として商標登録に出願した結果、翌 2007 年の 7 月に登録が受理された (J-PlatPat、2026)。くわえて、2008 年時点で「さらなるブランド化」を目指していることが指摘されている (根来 b、2008: 43)。

2010 年、大阪府内の食品の PR を目的として、大阪府環境農林水産部は「大阪産 (もん)」と「大阪産 (もん) 名品」ブランドを立ち上げた (大阪府、2026)。2026 年現在、ブランドのウェブサイトでは泉州複数の水ナス生産者の情報が公開されている (大阪府環境農林水産部 流通対策室 ブランド戦略推進課 大阪産推進グループ、2026)。ウェブサイト以外にも、公式 YouTube (大阪産〔もん〕アーカイブ、2026) といったソーシャルメディアにおけるブランド紹介を行っている。

そして 2025 年に、農林水産省は「泉州水なす」を「その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護する制度」である「地理的表示 (GI) 保護制度」に登録した (農林水産省、2026)。

以上のことから、1990 年代以降に水ナスの知名度が向上し生産が拡大した背景には、さまざまな団体が商標や登録制度を利用し、泉州の水ナスと漬物のブランドを確立したことが挙げられる。

2.2.5 水ナスの食文化とマスコットキャラクター

水ナスの漬物の原料である水ナスが、泉州におけるさまざまな組織・機関のマスコットキャラクターのモデルとして用いられることがある。その代表例として、華やいで大阪・南泉州観光キャンペーン推進協議会に所属する『なすびん』が挙げられる (ゆるなび、n.d.)。「好きな食べられ方」が「浅漬け」であるという設定が付与されている。

また、水ナスそのものではないが、水ナスの色と形を利用したキャラクターが作成されることもある。たとえば、JA 大阪のマスコットキャラクターの『ほんまじょ』は、魔女という設定であり、帽子とローブの色と形が水ナスをモチーフである (JA 大阪泉州、2021b)。

また、水ナスそのものをキャラクターにするのではなく、キャラクターに対して水ナスが好物という設定を付与する事例が散見される。たとえば、泉佐野市の公式キャラクターである『イヌナキン』 (ここ旅泉佐野、2024)、泉南市のマスコットキャラク

ターである『泉南熊寺郎』(泉南市、2023)、熊取町のマスコットキャラクターである『ジャンプ君』(熊取町、2025)、そして阪南市役所の『はなてい』(阪南市、2024)がこれに該当する。ほかにも、貝塚市は市政 80 執念を記念したロゴマークとして、市のイメージキャラクターである『つげさん』が水ナスを抱く公募デザインを採用したり(貝塚市市制施行 80 周年、2023)、そのデザインのマンホールを設置とカードを配布したりしている(貝塚市、2024)。

このようなキャラクターの存在は、泉州において水ナスが単なる食材として捉えられているのではなく、泉州の人々の帰属意識と密接に関わっていることを示唆している。同時に、これらのキャラクターを通して、水ナスとその食文化に関する人々の意識が高められていると考えられる。

2.2.6 教育現場における水ナスの食文化

教育の現場でも水ナスの食文化が活躍している。たとえば、食育の一環として学校給食に水ナスを用いる事例がみられる。山本(2023)は、2021 年度 7 月から 8 月末にかけて、大阪府の小・中学校の 43 市町村の教育委員会宛てに、学校給食での地場産物の消費のされ方や郷土料理の実施に関するアンケート調査を行った。その結果、回答のあった岸和田市、貝塚市、そして泉南市において、水ナスが地場産物として利用されていることが明らかになった(2023: 30)。また、阪南市においては「えびなす」という名称で郷土料理である「じゃこごうこ」が提供されていることも明らかにした(2023: 31)。

次に、給食以外の食育活動でも水ナスが活躍している。たとえば、阪南市は 2023 年に「令和 5 年度親子料理講習会」を開催した(阪南市、2025)。夏休みのイベントとして、保護者と児童が「給食の人気メニューや泉州の郷土料理」を調理した。なかでも、2023 年には阪南市の給食としても提供されている「じゃこごうこ」(「えびなす」の名称で提供)が用いられた。イベントに参加した保護者が「郷土料理のえびなすを初めて食べて、とてもおいしかった。」というコメントを残している。このように、阪南市は水ナスの食文化を継承するための取り組みに前向きである。

最後に、地域の教材において水ナスが取り上げられることがある。たとえば、貝塚市は『貝塚・発見伝 貝塚学』というテキストを同市の小学生高学年向けに無料で配布している(貝塚市、2025)。その中の「貝塚学テキスト 自然とくらし 2」は、水ナスを紹介した後に、北野農園が栽培している「馬場なす」と「澤なす」を紹介している(2025: 64-65)。

以上のことから、泉州においては水ナスが食育と郷土学習に用いられていることがうかがえる。なかでも、阪南市は学校給食とイベントを通じた郷土料理の継承活動に積極的である。

2.2.7 観光資源としての水ナスの食文化

水ナスの食文化は観光資源としても利用される。たとえば、貝塚市が作成した「貝塚市観光振興ビジョン」には、貝塚市の観光の強みとして「水ナスやタケノコ、つげ櫛などの泉州を代表する特産品」(貝塚市、2023: 19)が挙げられている。加えて、市内の自然体験の一環としての水ナス農園でのツアー案が掲載されている(2023: 26)。同様に、泉南市が作成した「泉南市観光振興ビジョン」にも、水ナスがほかの地域との差別化を図るための特産品(泉南市、2016: 13)および伝統的な料理として言及されている(2016: 22)。

ほかにも、貝塚市ではローカル鉄道の水間鉄道が水ナスの漬物を活用した事例が報告されている。水間鉄道は、利用者の高齢化によって一時期経営の危機にあった(榊田、2014: 7-8)。そこで水間鉄道は地元の産業との連携を通じて、需要の創生を狙った。その際、貝塚産の農作物を駅で販売したり、地元の漬物会社との連携で漬物「水間の水なす」を販売したりした。

最後に、水ナスをモチーフにしたものが土産として用いられている例として、泉佐野市の奈加美神社の土鈴を取り上げる。奈加美神社では、神社の改称 100 周年を記念し、古くから縁起のいいものとされてきたナスと、現地の名産物である水ナスの形をした土鈴「奈加美神社神鈴 成就なす」を製造していることが確認される(奈加美神社、2011)。

以上のことから、泉州のさまざまな地域において、水ナスの食文化とそれに関連する事物が観光資源として用いられていることがうかがえる。地域の特産品としての側面を持つ水ナスを利用したイベントや企画を通して、地域のさらなる振興に繋げていく動きがみられる。

2.2.8 泉州以外の水ナスの食文化

泉州における水ナスの食文化の在り方を考えるために、泉州以外で栽培されている水ナスを紹介する。まず、泉州の南に位置する和歌山県から見ていきたい。衛藤・西森・藤岡(2007: 29)は、現在の和歌山県北部において、江戸時代から栽培がされていたと主張する。その根拠として、『紀伊続風土記』において水ナスが言及されていることを挙げている。たしかに『紀伊続風土記 第3輯 牟婁、物産、古文書、神社考定』には、和歌山の物産を紹介する箇所において「水^{ナガナスビ}茄」という記述があり、「ナガナスビ」というルビが振られている(仁井田、1990: 326)。しかし、森下(1999: 38)は「水茄」とそのルビである「ナガナスビ」は、中国の農書の影響により長ナスを意味すると指摘している。したがって、『紀伊続風土記』での「水^{ナガナスビ}茄」は、水ナスではなく、長ナスに関する言及であると考えられる。そのため、文献で確認できる限りでは 1950 年後半から和歌山県的那賀地方において栽培が始まり、1960 年に色の濃い泉州の水ナス品種が持ち込まれるようになったとされる(和歌山県 那賀振興局、n.d.)。

規模について、2015 年時点では大阪市中央卸売市場において和歌山県産の水ナスが 7 月に 108kg で 11,340 円、8 月に 36kg で 4,373 円の価格で取引されていた (大阪市、2017: 699)。現在は、オンラインショッピングでの和歌山県紀の川市産の水ナスが販売されている (紀州三昧、2026)。これと関連して、インターネット上では、和歌山県において水ナスのぬか漬けが「泉州のぬか漬け」として大阪の水ナス漬物よりも古い起源を持つとの言説が存在する (YS2001、2012)。そのうえ、水ナス漬けの美味さを知った大阪の商人によって、泉州の文化として全国に広められたということが主張されている。しかし、それを裏付ける証拠は提示されていない。

次に、新潟県である。新潟県の水ナスの半数が水ナスであることが指摘されている (濱登、2010: 16)。濱登 (2010: 17) は、これらが昭和初期に泉州から持ち込まれたものであり、主な品種として「十全」、「梨なす」、そして「やぶかみなす」を紹介している。主な利用目的として、浅漬けまたは古漬けを挙げている。瀬古は「十全」が 1928 年に泉州から持ち込まれた水ナスが起源と主張している (2003: 32)。なかでも「十全」は盛夏季に緑色に退色することと、その品質が優れていると述べている。一方の「梨なす」は 1940 年に泉州から当座漬け用に持ち込まれた水ナスが起源であり、「梨なす」の黒紫色の強い性質を和泉市の水ナスの類似性を見いだしている。水ナスについて、新潟県農業総合研究所食品研究センターが、現地の水ナスを漬物に加工する際の適性を研究している (西脇・吉水、1999: 5)。

そして、愛知県の岡崎市においても水ナスの栽培が行われている。2020 年から水ナス「紫水」の生産が行われている (JA あいち三河、2020 JA あいち三河、2023 JA あいち三河 総合企画部 企画広報課、2024 JA あいち三河 総合企画部 企画広報課、2025)。しかし、年々生産者が減少していることが確認される。

近年急成長を遂げているのは、神奈川県の水ナス栽培である。現在、神奈川県は水ナスを用いた新品種「サラダ紫」の育成とその栽培、そして関連品種「かな紫」の栽培を行っている。事の発端は 2008 年、神奈川県農業技術センターが株式会社サカタのタネとの協力の下「サラダ紫」を育成したことにさかのぼる (北、2008)。翌年 2009 年の 3 月に「サラダ紫」が品種登録された (独立行政法人農畜産業振興機構、2012)。開発の動機として、生食向けの水ナスとして県内のナス需要の拡大が挙げられている。生産規模は、2010 年時点では「15 戸の農家 54 アール」であり、流通経路としては「JA よこすか葉山が共販」を始めたことが指摘されている。「サラダ紫」の食べ方として、浅漬けとドレッシングをかけてサラダとして食べることが紹介されている。近年の動きとして 2022 年に「サラダ紫」と系統的な関連のある「かな紫」が育成され、品種登録されたことが挙げられる (よこすか葉山農業協同組合、2023)。2023 年から JA よこすか葉山管内での栽培が始まったことが公表されている。「かな紫」の利点として、「空洞果が少な」く「トゲが無い」ことが指摘されている。栽培時に「ソーラー式の拍動かん水装置を使い一定間隔でかん水し、一日に約 1 トン与え」るシステムが用いられている (よこすか葉山農業協同組合、2024)。これらの水ナスは「よこすか水なす」としてブランド化が進められている。

さらに、茨城県も 2025 年 4 月から水ナスの栽培を開始した。茨城県八千代町の「茨ハグループ」が「とろける万能水茄子」の名称で栽培している (佐野、2025)。栽培の動機として、茨城県では長茄子が一般的であるからして、「関東では水茄子を作る農家も販売する流通業者」がいないことを挙げている。主な出荷先は、東京 23 区内の小売業者 (スーパーマーケット) で、販売に際して「水茄子の歴史や食べ方をレクチャー」しているとコメントしている。また、「とろける万能水茄子」を利用したレシピに関する専用ウェブサイトを作成し、積極的な情報発信を図っている (農業革命株式会社、2025)。

最後に、熊本県で水ナス系のナスの栽培がされている。2002 年に JA 熊本うきが種苗会社と共同開発した「ばってんなす」が存在する (朝日新聞、2012)。10cm 程度の大きさで、アクがなく、甘いことが特徴とされる。高価格ではあるものの、一定の需要の存在が指摘されている。記事内で紹介されている食べ方として、生食とドレッシングをかけてサラダとして食べることがある。ほかにも、南蛮漬けと併せた食べ方や「ばってんなすと鶏むね肉の梅和え」といったレシピが JA いるま野によって考案されている (JA いるま野 料理研究グループ、2012a JA いるま野 料理研究グループ、2012b)。

以上のことから、泉州以外にも水ナスの栽培を行う地域が存在する。さまざまな動機・経緯で水ナスが栽培されるようになったことも見て取れる。水ナスが選ばれる理由としては、生食が可能であり、なおかつ甘く、そしてアクが無いことが挙げられる。その利点を抽出するために、水ナスの品種の育成とブランド化が行われているといえよう。食べ方については、泉州の水ナスと同様に、生食、漬物、そしてその他創作レシピでの使用が認められる。泉州と異なる点としては「じゃこごうこ」のような郷土料理に用いられないことが挙げられる。

2.3 泉州における水ナスの漬物の食文化

2.3 章では、泉州における水ナスの食文化として代表的な漬物に注目する。2.3.1 章で水ナスの漬物の概要を提示する。2.3.2 章で水ナスと漬物の関係を確認する。2.3.3 章で水ナスの食文化に関する近年の動向を概観する。2.3.4 章で伝統的な食べ方である水ナスのぬか漬けを紹介する。2.3.5 章で同じく伝統的な食べ方である水ナスの浅漬けを紹介する。2.3.6 章で水ナスの古漬けを紹介する。2.3.7 章で水ナスの古漬けを利用した伝統的な保存食である「じゃこごうこ」を紹介する。2.3.8 章で、さまざまな「じゃこごうこ」のレシピを紹介する。最後に、2.3.9 章で伝統的な水ナスの食べ方に対して、新しい食べ方を検討する近年の動向を概観する。これにより、泉州における水ナスの食文化を記録し、その変遷と現状を記述する。

2.3.1 水ナスの漬物の概要

本調査書では、漬物の定義として朝倉 (2016: 2) の「素材を塩・しょう油・味噌・酢などの調味料、あるいは酒粕・糠・麴、または調味料を複合的に用いた調味液に漬けこんだ食品」を用いる。朝倉は、漬物が「発酵し、極めて高い保存性が期待される」ものであり、「漬物の存在意義は、その保存性」にあると考えている。つまり、日本には四季があり、季節ごとに栽培できない野菜があるため、人々は「冬季の野菜欠乏期に備える必要」があったと朝倉は主張している (2016: 3)。その対策として野菜が豊富な時期である「夏季や秋季」に漬物が作られたと考察している。

朝倉 (2016: 14) は、古代の文献においてウリとナスの漬物に関する言及が多く、確認した文献のうち 37% を占めていることを指摘している。また、最古の記録にみられるナスの漬物が「粕漬にしたナス」であったとも推測している (2016: 13)。中世に入ると「夏の果菜として漬物にも用いられ」るようになり (2016: 260)、近世に入るとナスの利用と漬物のバリエーションがさらに豊かになったと主張している (2016: 262)。

泉州においても同様に、漬物が食文化の中で重要な位置を占めていたことが複数の文献から読み取れる。たとえば、三田ら (1990: 125) は、昔の泉州では主食が麦飯で、副食が副食旬の野菜を調理したものであったことを主張している。ほかにも、上島ら (1988: 171) は、泉州において漬物の存在が「非常に大きく」、「必要欠くべからざる」ものであったと主張している。そして泉州の人々は、梅干し、たくあん、そして水ナスのめか漬を常備していたと主張している。このように、漬物は昔の泉州の人々にとって身近かつ重要な食材であったことがうかがえる。しかし、1988 年時点で上島らは人々が「漬け物を自家で漬けなくな」ったため、漬物の入手のために購入する必要があると主張している (1988: 171)。

日常以外の場面においても、水ナスの漬物が用いられることが指摘されている。たとえば、嘉儀 (1998: 28) は具体例として岸和田においては 9 月に行われるだんじり祭といった行事において、それぞれの家庭が漬けた「自慢の」水ナスが来客に振る舞われることを指摘している。ほかにも、近年は 2008 年には浅漬けが「大手百貨店や空港」に陳列されるようになり、水ナスは 6 億円の売り上げがあったことが指摘されている (根来、2008a: 18)。

したがって、水ナスの漬物は保存食として日常的に食べられていたが、近年、祭事で食べられることや贈答品としての消費が盛んであることがうかがえる。

2.3.2 水ナスと漬物の関係

上野は水ナスを「漬物にして右に出るものなし」と評価している (1990: 188)。山本 (1979: 56) においては水ナスを「漬物 (浅漬) 専用種」と言い切っているほどである。ここで、ほかのナスよりも漬物に向いている理由について考えたい。

一つに、アクの少なさのために漬物に向いているという考えがある (大阪あべの辻調理師専門学校・エコール・リキュエール東京・国立、1995: 450、土井、1991: 114-115)。ほかにも、「肉質が柔らかい」こと (阪上、1986: 181) と、「歯切れ軟か」いこと (藤井、1954: 82) から漬物に適しているとする説もある。いずれにせよ、水ナスがほかのナスに比べて漬物に適していると高く評価されていることには変わりはない。

2.3.3 水ナスの漬物に関する近年の動向

2001 年に農林水産省が当時の全国 3247 市区町村を対象に行った「伝統食を含む食文化の継承及び地域産物の活用への取組状況」調査によると、大阪府で「日常的に家庭で食べている」食品の第 1 位が「茶がゆ」で、次いで第 2 位が水ナスであった (農林水産省大臣官房統計情報部、2001)。なかでも、水ナスは 31.8% の人々が「日常的に家庭で食べている」と回答している。とはいえ、大阪府という括りで調査されているため、52.3% の解答者が自分の住む「市区町村ではもともと食されていない」と回答していることは留意されたい。

次に、水ナスの漬物の生産については、夏季における高い等級の水ナスが供給不足であることが指摘されている (2.4 章を参照)。中出農園 (2024) は、水ナスには等級として「A」、「B」、「C」、「D」、そして「外 (ガイ)」が存在し、なかでも「A」と「B」品が漬物として加工されると指摘している。具体的に、鈴木・辻・森川 (2005: 303) は「果形や果色」が選別の基準となることを指摘している。ほかにも、橋田・日下 (n.d.: 2) は加工された後「果皮に紫色や茶色の部分」がみられた場合、「商品性が無いものとして廃棄」されると指摘していることから、高品質の水ナスが必要とされている現状がうかがえる。

流通面では、内藤 (2002: 2) は 2000 年以降、水漬物業者へ加工のために水ナスが供給され、それに伴い贈答品としてさらに人気を博すようになったことを指摘している。

技術面では、2024 年、大阪府立環境農林水産総合研究所がミョウバンを使わない減塩の水ナスの漬物を加工する技術「果皮色が美しい泉州水なすの漬物に関する減塩と無添加商品の開発」にくわえて、「昆布だしを活用した減塩 & GABA¹⁶増加水なす漬けの開発」の技術開発を完了した (大阪府、2025b: 8)。そして翌年 2025 年の大阪・関西万博において減塩の水ナス漬物を出展した (大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品グループ、2025)。その際、試食者に一般的な水ナス漬物との食べ比べをさせ、食前と食後の感想についてアンケート調査を行った結果、当初味の薄さを懸念していた試食者が 3 割程度いたが、試食後は 1 割未満であったことが確認され「塩分を減らしても味に納得感がある」ことが示された。

¹⁶ 「精神安定作用、血圧上昇抑制作用、大腸がん抑制作用、腎機能、肝機能改善作用、肥満防止作用なども期待できるといわれる」、「非蛋白質性のアミノ酸」(農山漁村文化協会、2026d)。

以上のことから、伝統的な加工食品である泉州の水ナスの漬物は、時代のニーズに合わせて絶えず発展を遂げている。しかし、原材料の供給における課題が存在することには留意されたい。

2.3.4 水ナスのぬか漬け (どぶ漬け/たる漬け)

以降は、具体的な水ナスの漬物の種類¹⁷を概観する。はじめにぬか漬けの一種である「どぶ漬け」を紹介する。上島らは、「米ぬか、塩、水を合わせこね、発酵させたもの」である「ぬか床」を利用して、それに漬けることで作られる「ぬかみそ漬け」のを「どぶ漬け」と定義している (上島ら、1988: 198)。また、泉州においては四斗樽を用いて作ることから「たる漬け」としても知られると主張している (図 4、5、6)。

その味は、ぬか漬けが美味であると指摘する文献もあるほど、評価が高い (奥村、1982: 254)。ほかにも、奥村は「どぶ漬けにしてその味天下一品と絶賛してよいのは大阪の泉南は岸和田産の水ナス」と評している (1987: 60)。

見た目は、「紫紺につけあがった」もので、「夏の食卓を演出する食欲増進剤的存在」とであると評している (奥村、1987: 60)。ほかにも、見た目が「鮮やかな紫色」とであると形容されることもある (嘉儀、1998: 28)。

ぬか漬けの特徴として、ぬか床を用いて作った漬物は栄養が豊富で、なおかつ「嫁入り道具に里 (実家) のぬか床を持って嫁いだ」というほど、長期間の保存が可能ながことが指摘されている (上島ら、1988: 198-199)。ほかにも、ぬか漬けを作る際に使われるぬか床について、泉州の人々は「代々毎日よく混ぜてたいせつに守ってきた」と上島らは主張している。その理由として、それを捨てると良くないことが起こるといふ言い伝えがあったことを挙げている。

手入れのために、一日一回、夏季は一日二回ぬか床を混ぜて空気と触れさせる必要があり、また適宜「ぬかと塩を加えて」適切な柔らかさを保つ必要があると上島らは主張している (1988: 199)。ほかにも、酸味を防ぐために卵の殻を投入する方法も存在すると述べている。

¹⁷ ほかにも、収穫直後の水ナスをキュウリ、ショウガ、ニンジン、シソ、そして「爪昆布」と刻み、それらを塩もみして作られる「もみ漬け」 (上野、1990: 188) が存在する。



図 4: 水ナスをぬかで漬ける様子 (画像提供: 堺共同漬物株式会社)



図 5: 水ナスを樽で漬ける過程 (画像提供: 堺共同漬物株式会社)



図 6: むか床を用いて漬けられた市販の水ナスの漬物 (画像提供: 堺共同漬物株式会社)

むか漬けを自作するためには、何よりもむか床が必要であるが、紙幅の都合上、詳細な工程については上島ら (1988: 199) や上野 (1993: 188-189) を参照されたい。ここからは、上島ら (1988) のレシピに従い、むか床が準備できた後、どのように水ナスが漬けられるかをまとめる。

まず水ナスの表面に塩を少々振り、それをもんだ後に、「へたを上にして」ぬか床と垂直になるよう漬け込み、その間は色落ちを起こさないために動かさないようにして、12 時間後取り出して食べる (1988: 199)。なお、色落ちについては適宜ミョウバンまたは「さび釘」を用いた対策が推奨されている¹⁸。このようにして、水ナスのぬか漬けを調理することが可能である。

2.3.5 水ナスの浅漬け

水ナスの浅漬けも美味であるといわれる (土井、1991: 114)。水ナスが浅漬けに適していると明示的に説明している文献もみられる (大阪府農業会議、1984: 311)。その見た目は以下に示す通りである (図 7)。

¹⁸ 交野 (1972-1976: 79) は「色が悪いがおいしかった」として、ぬか漬けの色落ちを評価している。このように漬物は見た目も重視されるからして、色が失われない工夫が存在するといえよう (2.4.4 章を参照)。



図 7: 販売されている水ナスの浅漬けの一例 (画像提供: 堺共同漬物株式会社)

1920 年代の岸和田では、朝食に「ナスビ浅漬け」が食べられていたことが記録されている (岸和田市教育委員会, 岸和田市市民文化事業協会、1993: 208)。1995 年時点では水ナスの浅漬けの味が「絶品」とされ、かつ「夏の朝食には欠かせ」ないものであったことがうかがえる (大阪府府民情報室、1995: 33)。2005 年の時点では、水ナスは「浅漬けに適したナス」として高く評価され、その結果「生果や浅漬け加工品」が全国で販売されていると指摘されている (鈴木・辻・森川、2005: 303)。また、202

4年に行われた泉佐野市の水ナス生産者を対象にしたインタビューでは、「夏になるとどこでも水ナスの浅漬け」が作られ、かつ「各家庭に糠床」があるため、夜にぬか床に漬けて朝に浅漬けとして食べることが言及されている(曾我、2024: 25)。

浅漬けは手で割いて食べることが作法である(図8)。上野(1990: 188)は「かち割の氷を入れた」「氷水で冷やし」、その後「包丁を用いず」「手で割きながら」食べると主張している(1990: 189)。その理由について、土井は包丁を使うと「味が落ち」と主張している(1991: 115)。ほかにも、泉州水ナスと各種漬物の小池商店は「醤油などの味がからみやす」くなるよう、「味が落ちるのを防ぎ」、かつ「食べた時に水分が口の中に広がりやすい」ために手で割かれると説明している(2024)。



図8: 水ナスの浅漬けを手で割いて食べる様子(画像提供: 堺共同漬物株式会社)

その味は高い評価を得ている。具体的に、「ほのかな甘みが絶品」(日野、2003: 73)であり、食感については「独特の風味と歯ざわり」があると形容される(大阪あべの辻調理師専門学校、1989: 60)。ほかにも、森須(1995: 265)は「皮がやわらかく」、「歯切れがサクサクとして」いるため、それが「じつに快い」と述べている。

浅漬けのレシピの具体例として、ぬか床を用いた土井(1991: 114-115)のレシピを紹介する。用意するのは、水ナス4個とぬか床(「米ぬかカップ1、塩大さじ2、みょうばん小さじ1」)である(1991: 114)。まず、ぬか床を準備するために、ぬかを「弱火にかけ」、「焦がさないよう」へらで混ぜ、その後「バットに入れてさます」(1991: 114-115)。次に、水ナスを「そのまま」またはがくを除去したものを包丁で「へたのところから」十字の切れ込みを入れ、塩とみょうばんをかけて揉む(1991: 115)。そして、加工したナスと残りの塩とみょうばんを「漬物容器」の中に入れ、その上から

重し (漬物石) を置いて「1 晩つけ込む」。最後に、容器から取り出し清掃後、前述の切れ込みを利用して手で割き、氷水で冷やす。その際、土井は包丁で切ると「味が落ち」てしまうため、それを防ぐために手で割くことを推奨している。

次に、ぬか床を用いない浅漬けのレシピとして、大阪採れたて農産物消費推進協議会と泉州農と緑の総合事務所による「水なすの浅漬け」を紹介する (2009: 3)。はじめに、「塩水 (海水より濃いめのもの)」、「だし昆布」、「赤とうがらし」、そして「糸カツオ」で、それぞれ「適宜」必要なだけ用意する。水ナスのヘタを除去し縦に 4 等分した後、水ナスを塩水に「半分くらい漬かるくらいに」、「漬物容器」に漬けて、だし昆布と赤とうがらしを投入してから「5~6 時間」重石を置いて、漬けておく。食べる際は、「縦に細く切って」から「糸カツオ」をまぶす。

ほかにも、ぬか床も調味液も用いない漬物として、短時間で作る「即席漬け」 (田尻町、2022) が挙げられる。材料は水ナス 2 個と塩が大さじ 1/2 で、縦 2 つに切った水ナスを「横に 2 センチメートル程度の薄切り」にし、その上から塩をふりかけ、約 10 分置いて、「手で絞」って完成である。また、ぬか床を用いるのではなく市販の調味液を用いたより手軽なレシピ (エバラ食品工業株式会社、n.d.) も存在する。その他ウェブサイトでもレシピが公開されている (cf. 農林水産省、n.d-a)。

2.3.6 水ナスの古漬け

ぬか漬け、浅漬け以外の水ナスの漬物として、古漬けが存在する。これは「夏に採れた水茄子を長期保存するために塩分の濃いぬかで漬けこんだたもの」 (北野農園、2017) や「水なすを 1 週間以上、長いものになると 1 年以上漬けたもの」 (泉州水なすと各種漬物の小池商店、2024) と定義される。半年以上保存が可能で、その色は「黄金色」で、食感は「瑞々し」いことが指摘されている (北野農園、n.d.)。また、古漬けには伝統的に露地栽培の水ナスが用いられており、近年主流のハウス栽培の水ナスで長期間のぬか漬けを作ると「実がくずれてしまう」ことがあるとされる。

食べ方として、古漬けは腐敗を防ぐために塩分濃度の高いぬか床につけられるため、食べる前に「塩抜き」が必要となることが指摘されている (中出農園、2015)。

水ナスの古漬けの味は、「おいしい」 (西山ら、1994: 455) と評価されており、ほかには「一夜漬けもいいが」、古漬けが「ことのほかおいしい」もので、ぬか床の匂いと酸味、そして塩気があることから、古漬けを「夏場の食欲増進剤」 (石毛・辻・中尾、1982: 265) と形容する文献もある。

現在、水ナスの古漬けは、水ナス生産者または加工会社から入手可能である (南漬物株式会社、2026 中出農園、2026)。しかし、供給の面では「仕込みに 3 か月以上かかる」ことが指摘されていることから、消費者が購入できる機会は限定的であることがうかがえる (中出農園、2016)。現に、阪南市教育委員会 阪南市学校給食会は古漬けが「貴重な存在」になっていることを主張している (2025)。

2.3.7 水ナスの古漬けを利用した料理「じゃこごうこ」

水ナスの古漬けを利用した泉州の郷土料理として、「長く漬けた古漬け (水なすやきゅうり)」を塩抜きし、「生のえびじゃこ (小えび)¹⁹ と一緒に砂糖・しょうゆ・みりん・酒の調味料で甘辛く炊いたもの」である「じゃこごうこ」が存在する (山本、2024: 57-58)。水ナスのほかにも、上島ら (1988: 171) はキュウリ、ダイコン、「梅干しと大豆」、「梅干しのしそと小魚」を煮て炊いたものも「じゃこごうこ」の定義に含めている。その見た目は以下に示す通りである (図 9)。



図 9: じゃこごうこの一例

「じゃこごうこ」の名前の由来について、山本 (2024: 57) は「えびじゃこと漬け物 (香の物=香香=こうこ=ごうこ)」と説明している。朝倉 (2016: 53) によると、中世以降の文献において、漬物の一部を「香物」(読み: 「こうのもの」) とする表現がみられるようになった。朝倉は初出事例として『今川大双紙』にみられる「かうのもの」を挙げ、初出年代を 1420 年代以前と推定している (2016: 65)。

くわえて、「じゃこごうこ」の呼び方も多数存在する。漢字の「雑魚香々」という表記を筆頭に (岡田、1984: 125)、「えびなす」または「海老茄子」(阪南市教育委員会・阪南市学校給食会、2025 上野、1990: 160)、「ジャココンコ」(三田ら、1990:

¹⁹ えびじゃこの写真は『「G7 大阪・堺貿易大臣会合」における 地元産品推薦リスト』から閲覧可能である (2023 年 G 7 貿易大臣会合大阪・堺推進協力協議会、2023)。

125)、「ジャコナスビ」(樋口・田辺・渡辺、1978: 43 小川、1983: 136)、田尻町では「じゃこごんこ」(NHK 情報ネットワーク、1992: 315)、そして貝塚市寺内町の辺りでは「じゃこなす」とも呼ばれていることが確認される(北野農園、2017)。以降は、断りのない限り「じゃこごうこ」として表記を統一する。

「じゃこごうこ」の材料に用いられるえびじゃこは、おもに体長 10cm 程度のエビのサルエビである(泉佐野漁業協同組合、n.d.)。日下部はサルエビ(*Trachypenaeus curvirostris*)が、「クルマエビ科のエビ」であり、大阪湾では小型底引き漁により漁獲されることを指摘している(1997: 59)。大阪府では概して「じゃこ」、ときに大きいものを「とびあら」と、小さいものを「じゃこ」と呼ぶこともあるとされる(大阪府立環境農林水産総合研究所、n.d.)。

岡田(1984: 125)は、本来は「農繁期の保存食」であること、同様に上島ら(1988: 194-195)も「なすのない春、秋、冬に、また農繁期の保存食」として食されてきたと主張している。利用する水ナスについては、「豊作で取れすぎた」(公益財団法人大阪府市町村振興協会 おおさか市町村職員研修研究センター (マッセ OSAKA)、2020: 52)ものが使われたといわれる。ほかにも、古漬けを用いた「冬の保存食」として「おいしく、また経済的」であったからして親しまれてきたという考えもある(家の光協会、2026)。ほかにも、岸和田市の資料は「長く漬けすぎた古漬けを活用するサステナブルな料理「始末の料理(食材を使い切る調理法)」と評価している(岸和田市 総合政策部 企画課 広報広聴課、2022: 66)。

1993年に岸和田市教育委員会と岸和田市市民文化事業協会が地域の高齢者を対象に聞き取り調査を行った結果、1920年代に「じゃこごうこ」が食されていたことと、それが「格別のもの」であったという証言が存在する(1993: 54)。1984年時点では、宮本(1984: iii)はこどもたちが食べていたことを報告している。したがって、「じゃこごうこ」は伝統的に保存食として、日常的に食べられていたことがうかがえる。

近年の動向については、2001年に行われた「農業農村地域資源・環境総合調査」の「伝統食を含む食文化の継承及び地域産物の活用への取組状況」において、大阪府ではじゃこごうこについて、「日常的に家庭で食べている」が18.2%、「行事食として食べている」が2.3%、「今はほとんど食べていない」が11.4%で、そして「市区町村ではもともと食されていない」が68.2%であった(農林水産省大臣官房統計情報部、2001)。ほかにも、阪南市で開催された「第4回阪南みらい会議」の議事録には、「じゃこごうこ」が「最近では地元泉州の人も食べなくなった」ものの、岸和田では「産直所を作り」「山と海がタイアップできるものとして」販売していることを指摘している(阪南市、2010: 2)。また、学校給食において郷土料理の一つとして提供されていることが確認される(2.2.6章を参照)。泉州のみならず、愛知県江南市では2019年に「大阪府の郷土料理」として「じゃこごうこ」が提供された事例が確認される(江南市立北部中学校、2019)。2024年の関西国際空港ロータリークラブ例会報告には「祝い事などは必ずついてくるほどの当たり前の料理」という証言がみられることから、慶事においても振る舞われていることがうかがえる(2024)。

ほかにも、2025 年の大阪万博に際して販売された万博弁当第一弾には「じゃこごうこ風水茄子」として、大阪府和泉市の水ナスを用いた料理が提供された (熊取町、2025)。以上のことから、近年は「じゃこごうこ」が大阪府の郷土料理として認知され、おもに食育の一環や食文化振興の一環で食べられるようになったことがうかがえる。一方で、いまでも日常または慶事で食され続けているとも考えられる。

現在、「じゃこごうこ」は自身で前述の古漬けを用いて作るか、水ナス生産者または加工会社から入手が可能である (北野農園、2017 中出農園、2026)。ほかにも、2011 年時点で岸和田市のレストランで提供されていたことが確認される (けろ子、2011)。

しかし、現在は食べられる場所が少ないことが指摘されている。たとえば、『「食で考える大阪の持続可能な観光研究会」中間報告書』には「ごより豆、じゃこごうごなどの郷土料理が食べられる店が分からない」という意見が記録されている (公益財団法人 大阪府市町村振興協会 おおさか市町村職員研修研究センター (マッセ OSAKA)、2020: 54)。ほかにも、じゃこごうこに関して「最近、売っている所がすごく少なくなって買えないのですが、水ナスがブームになっているので泉州の岸和田、熊取の方に来たらこういうえびじゃこ水ナスを合わせた料理があるということで、紹介して食べる所が増えたらいいな」という意見が紹介されている (2020: 94)。

以上のことから、「じゃこごうこ」は保存食である古漬けの活用法として考案され日常的に食べられてきた。現代の泉州においては依然日常食として食べられることもあれば、慶事において、または郷土料理として給食等で食べられている。郷土料理として一定の需要はあるものの、手軽に食べられる場所が無いことが原因で、食文化の継承に問題が生じている。

2.3.8 「じゃこごうこ」のレシピとバリエーション

「じゃこごうこ」には様々なレシピが存在する。そこで、それぞれのレシピを比較することを通して、「じゃこごうこ」食文化の差異を確認していきたい。なお、詳細な調理過程については、紙幅の都合上、岡田 (1984: 125) と上島ら (1988: 195) 以外については掲載を見送ったことを断っておきたい。

はじめに、岡田のレシピである (岡田、1984: 125)。

- (3) 古漬けナス: 3 個、えびじゃこ: 100g、古漬けショウガ: 少々、醤油: 大さじ 2、砂糖: 60 g、酒: 少々、みりん: 少々

(岡田、1984: 125)

はじめに、水ナスの古漬けを塩抜きし、大きいえびじゃこについては「頭と尾」を除去する (岡田、1984: 125)。次に、記載されている半分の量の調味料等を鍋で沸騰させてから水ナスとえびじゃこを投入し、残りの調味料を加えながら「煮詰め」て完成となる。なお、材料の古漬けショウガについては任意で、砂糖についても入れるかど

うかは「好みによって入れない人も」存在すること、そして、ダイコン、キュウリ、スイカの高漬けを用いることもあると指摘している。

次に、上島ら (1988: 195) のレシピである。岡田 (1984) よりも調理過程が詳細に記録されているのが特徴である。

- (4) 〈材料〉えびじゃこ...80g、高漬けなす...三個、しょうゆ...大さじ・五
(上島ら、1988: 195)

はじめに、水ナスは手で「二分の一～四分の一」に裂き塩抜きをし、えびじゃこは「沸騰水に入れ、二～三分煮」て大きいものの「頭と尾を」除去しておく (1988: 195)。次に、「えびじゃこを取り出した汁」を用いて、水ナスを煮る。えびじゃこを投入し、「三十分以上」かけて、「汁がなくなるまで」弱火で煮詰めることで完成する。調味に関して、上島らは「好みで砂糖を入れ」ることと、「あっさりした味を好むときは、短時間で煮上げる」ことを推奨している (1988: 195)。

以降は、大阪府に位置する組織によって公開されているレシピを紹介する。大阪府食生活改善連絡協議会 (2008: 4) の4人分のレシピは、水ナスの高漬けが2個、皮つきのえびじゃこが50g、醤油が小さじ2で12g、みりんが小さじ1.5で9g、だし汁が20ml、そして砂糖が大さじ1/2で4.5gとなっている。「一人分の栄養価」として、エネルギーが37kcal、たんぱく質が3.7g、脂質が0.2g、カルシウムが36g、塩分が1.7g、そして食物繊維が0.9gであることが紹介されている。調理過程における高漬けの処理に関して、包丁で「一口大に切」ること、または「縦に8等分位に割いてもよい」と紹介している。くわえて、調味に関して「好みで砂糖を少し入れる」ことを推奨している。

ほかにも、JA大阪泉州女性協議会の5人分のレシピは以下の通りである。

- (5) 水ナス (高漬け) 10ケ
エビジャコ (頭と尾っぽをとる) 300g
土しょうが (新しょうが) 千切りする 30g
〈調味料〉
だし汁 800cc
みりん 大さじ3
酒 大さじ3
淡口しょうゆ 80cc
濃口しょうゆ 大さじ1

(JAグループ、n.d.)

水ナスの高漬けの塩抜き加減に合わせて「調味料の分量」を変えること、えびじゃこは「沸とうしたところに入れ」ること、そしてハウス栽培の水ナスの高漬けは崩れやすいことが指摘されている。

公益財団法人 大阪府学校給食会 (2017) の『おおさかの郷土料理集』には泉州の郷土料理として4人分の「じゃこごうこ」のレシピが掲載されている。

- (6) 水なすの古漬け 200g
えびじゃこ (殻付) 50g
しょうゆ 小さじ2
みりん 小さじ1.5
だし汁 20cc
砂糖 大さじ0.5

(公益財団法人 大阪府学校給食会、2017: 65)

大阪府の学校給食用食品メーカー協会は、給食のレシピ案として「じゃこごうこ」の材料を公開している (学校給食用食品メーカー協会、n.d.)。内訳として、なすの古漬けが30g、えびじゃこが5g、しょうゆが1.5g、そして水が50gを提示している。

大阪採れたて農産物消費推進協議会と大阪府農と緑の総合事務所の手になる『あらかると 泉州水なす』は「特産野菜のPRと消費拡大」を目的として作成された冊子で、冊子内に「じゃこごうこ」のレシピが存在する。

- (7) 水なすの古漬け 10個
だし 2カップ
醤油 大4杯
みりん 大3杯
えびじゃこ 300g
砂糖 適宜

(大阪採れたて農産物消費推進協議会・大阪府農と緑の総合事務所、2009: 4)

これ以外にも、さまざまなウェブサイトでレシピが公開されている (農林水産省、n.d.-b 世田谷自然食品、2010 株式会社 日米クック、2025)。注目に値するレシピとして、大阪府に位置しない組織のレシピに公益社団法人全国学校栄養士協議会 (n.d.) のものが挙げられる。大阪府の「郷土食」の一つとして「じゃこごうこ」のレシピに、水なすの古漬けを半分、「頭と尻尾を」除去したえびじゃこを5g、醤油2g、そして水適量を挙げている。ほかにも同組織は「じゃこごうこ」に関する情報を公開している。

以降は、泉州の様々な地域が公開しているレシピを概観し、地域ごとの特徴について論じていく。はじめに、熊取町が公開している7人分のレシピである (熊取町、2022)。

- (8) なす 600グラム たくあん 130グラム 土しょうが 50グラム えびじゃこ (あかえび) 200グラム 水 4カップ 薄口しょうゆ 大さじ2 濃口しょうゆ 大さじ4
砂糖 150グラム みりん 50グラム

(熊取町、2022)

特筆すべき点として、岡田 (1984: 125) が指摘しているように、ダイコンの漬物であるたくあんが用いられていることと、ショウガについては漬物を使っていないことが挙げられる²⁰。調味に関して、熊取町は「あっさりした味にしたい時は煮込むのを短時間に」することを推奨している (熊取町、2022)。

続いて、泉大津市の「じゃこごうこ」のレシピである。泉大津市 (2010: 29) は「えびじゃこと水なすの古漬けの炊き合わせ」と説明している。4 人分のレシピを以下に提示する。

- (9) 水なすの古漬け：6 個 ・えびじゃこ：400g ・土生姜：1 かけ ・しょうゆ：1 カップ ・砂糖：大さじ 3 ・みりん：大さじ 3 ・酒：1 カップ ・だし汁：適量

(泉大津市、2010: 29)

岡田 (1984: 125) のレシピと異なる点として、ショウガが漬物ではない点が挙げられる。また、熊取町のレシピと異なる点として、たくあんを使っていないことが挙げられる。

貝塚市はレシピそのものについては公開していないが、製法についてウェブサイトにて概説している。一晩かけて水ナスの古漬けを塩抜きしたうえで、「海老じゃことショウガを加え、出汁・しょう油・みりんなどで味付け」することで作られると紹介されている (貝塚市、2010)。

貝塚市に位置する北野農園は、YouTube チャンネルでじゃこごうこのレシピならびに調理過程を公開している (便利で簡単! 農家の新鮮レシピ[How to cook eggplant]、2022)。動画において、水ナスの古漬けを 4 つ、えびじゃこを 60g、みりん・しょうゆ・酒を 60ml 利用するレシピが紹介されている。

同じく貝塚市に位置する南漬物株式会社は、自社のパンフレットにおいて「ジャコごうこ」として製法を紹介している (南漬物株式会社、2025)。刻んでから一晩塩抜きした水ナスの古漬けに「えびジャコ、土生姜、醤油、砂糖、酒、みりん」を加え、「弱火で」炊くことで調理されることが解説されている。このように、漬物の販売を行う会社が、その活用方法として「じゃこごうこ」のレシピを提示する事例が確認される。

泉南市では、市の公式ウェブサイトで給食のレシピを公開しており、その一つに「じゃこごうこ」が存在する (泉南市、n.d.)。4 人分のレシピは以下の通りである。

- (10) ・水なす古漬け 3 個 (約 500g) (1 か月以上ぬかに漬け込まれたもの)
・えびじゃこ (小えび) 150 g
・土しょうが 1 かけ (約 10g)

²⁰ たくあんを用いることが紹介されている文献として、ほかには篠田 (1979: 134) が挙げられる。

- ・水 3 カップ (600mL)
- ・酒 大さじ 3
- ・濃口しょうゆ 大さじ 3
- ・みりん 大さじ 3
- ・かつおだし 少々

(泉南市、n.d.)

レシピでは「えびじゃこの殻は残しておいた方が、おいしいだしがでる」ことが指摘されている (泉南市、n.d.)。

同じく泉南市の広報資料に「じゃこごうこ」の製法が言及されていることも確認できる。手順として、水ナスの古漬けを塩抜きし、それを二回程度「湯が」き、「しょうゆ、みりん、おさけ、水少々」を鍋で熱した後、えびじゃこ古漬けを投入し、1 時間程度炊き上げることが紹介されている (泉南市、2011: 24)。特筆すべき点として、ぬかの匂い抜きのために塩抜きした古漬けを短時間茹でることと、ダシの出る殻をむかないでおくことが言及されている。

ほかにも、泉南市の観光に関するウェブサイトにおいて、泉南市の一家庭における「じゃこごうこ」の作り方として、「塩抜きした古漬けを切ったものと海老じゃこ、刻んだ土しょうがをしょうゆとみりん」で炊き上げることが記録されている (Y・M、2018)。

阪南市では、2020 年に新型コロナウイルス感染拡大のために実施できなかった親子料理講習会の代替として、YouTube 上に阪南市の学校給食に提供されている「えびなす」のレシピと調理過程 (6 人分) を 2 種類公開している (阪南市、2021c)。一つ目のレシピは、水ナスが 2 個、えびじゃこが 60g、醤油が大さじ 1、酒が大さじ 1、砂糖が大さじ 1 と 1/2、そして水が 150cc である (阪南市公式チャンネル、2020)。二つ目のレシピは、水ナス古漬けが 2 個、えびじゃこが 60g、醤油が大さじ 1、砂糖が 50g、和風だしの素が半分、そして水が 500cc である。特筆すべき点として、前者は古漬けではない水ナスを用いるレシピであることが挙げられる。この理由について、阪南市は「給食では生の水ナスを使って、クセの少ない「えびなす」に仕上げている」と説明している (公益財団法人 大阪府学校給食会、2017: 91)。このように、阪南市は現代の児童の好みに配慮した「じゃこごうこ」を提供することにより、食文化の継承を図っている。

岸和田市の公式の YouTube チャンネルの動画には、「じゃこごうこ」のレシピと調理方法を解説する動画が存在する。4 人分のレシピとして、水ナスの古漬けを 6 個、えびじゃこを 300g、土しょうがを 30g、二番だしを 2 カップ、砂糖を大さじ 3 杯、しょうゆを大さじ 5 杯、そしてみりんを大さじ 2 杯使ったものが紹介されている (KishiwadaCity、2012)。同じく岸和田市に位置する中川農園は、自身のウェブサイト「じゃこごうこ」のレシピを公開している (中川農園、2021)。

(11) 水ナスの古漬け...10 個

だし...2 カップ
 醤油...大 4 杯
 みりん...大 3 杯
 えびじゃこ...300g
 砂糖...適量

(中川農園、2021)

調理過程においては古漬けを「縦に 6 つ程度に割」くことが紹介され、くわえて適宜砂糖を入れることが推奨されている。

以上の「じゃこごうこ」のレシピの差異を整理するために表にまとめた。レシピ内で言及されているものは○、言及されていないものは×で表記した。

はじめに、大阪府の郷土料理として紹介されているが、泉州における具体的な地域名を出していない、またはそのレシピが具体的な地域と結び付けられないレシピを提示する (表 1)。

表 1: 具体的な泉州の地域名/地域と結び付けられない「じゃこごうこ」のレシピ

レシピの出典	水ナス古漬け	たくあん	えびじゃこ	シヨウガ	醤油	水	みりん	だし汁	酒	砂糖	地域
JA 大阪泉州女性協議会 (JA グループ、n.d.)	○	×	○	○	○	×	○	○	○	×	不明
上島ら (1988)	○	×	○	×	○	×	×	×	×	○	不明
岡田 (1984)	○	×	○	○	○	×	○	×	○	○	不明
大阪採れたて農産物消費推進協議会・大阪府農と緑の総合事務所 (2009)	○	×	○	×	○	×	○	×	×	○	不明
大阪府食生活改善連絡協議会 (2008)	○	×	○	×	○	×	○	○	×	○	不明
学校給食用食品メーカー協会 (n.d.)	○	×	○	×	○	○	×	×	×	×	不明
株式会社 日米クック (2025)	○	×	○	×	○	○	○	○	○	×	不明
公益財団法人 大阪府学校給食会 (2017)	○	×	○	×	○	×	○	○	×	○	不明

公益社団法人全国学校栄養士協議 会 (n.d.)	○	×	○	×	○	○	×	×	×	×	不明
世田谷自然食品 (2010)	○	×	○	○	○	×	○	○	○	×	不明
山中 (農林水産省、n.d.-b)	○	×	○	○	○	×	○	○	○	×	不明

次に、泉州における特定の地域区分と結び付けられるレシピを提示する (表 2)。

表 2: 具体的な地域名/地域と結び付けられる「じゃこごうこ」のレシピ

レシピの出典	水 ナス 古漬 け	た く あ ん	え び じゃ こ	シ ョ ウ ガ	醬 油	水	み り ん	だ し 汁	酒	砂 糖	地域 (市/町)
泉大津市 (2010)	○	×	○	○	○	×	○	○	○	○	泉大津
KishiwadaCity (2012)	○	×	○	×	○	○	×	○	×	○	岸和田
中川農園 (2021)	○	×	○	×	○	○	○	○	×	○	岸和田
貝塚市 (2010)	○	×	○	○	○	×	○	○	×	×	貝塚
南漬物株式会社 (2025)	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	貝塚
便利で簡単!農家の新鮮レシ ピ[How to cook eggplant] (2022)	○	×	○	○	○	×	○	×	○	×	貝塚
泉南市 (n.d.)	○	×	○	○	○	○	○	○	○	×	泉南
泉南市 (2011)	○	×	○	×	○	○	○	○	○	×	泉南
Y・M (2018)	○	×	○	○	○	×	○	×	×	×	泉南
熊取町 (2022)	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	熊取
阪南市公式チャンネル (2020)	○	×	○	×	○	○	×	×	○	○	阪南

表 1 ならびに表 2 から、「じゃこごうこ」の差異について以下の結論が導かれる。まず、全ての「じゃこごうこ」のレシピに共通しているものとして、水ナスの古漬け、えびじゃこ、そして醤油が挙げられる。次に、具材についてはダイコンの古漬け (たくあん) を入れることもあれば、ショウガ (またはその古漬け) を入れることもある。続いて、調味料については、レシピごとの差と地域差が認められる。そして、「じゃこごうこ」の味付けの段階において、砂糖を入れて甘辛く炊き上げるレシピもあれば、砂糖を入れずに塩辛くするレシピもある。最後に、同じ地域のレシピであったとしても差異がみられる。

以上のことから、「じゃこごうこ」には調理には最低でも水ナスの古漬け、えびじゃこ、そして醤油が必要となること、地域ごとの差異のみならず、伝承される家庭間の差異が存在すること、そして味付けについては塩辛い場合と甘辛くする場合があることが考えられる。ほかにも、調理過程においてえびじゃこの頭と尻尾を取るかどうか、塩抜きの加減、ショウガが漬物かどうか、出汁の加え方（えびじゃこの出汁か、それに出汁パックを加えるか）そして濃口醤油か薄口醤油といった差異が存在する。

2.3.9 漬物以外の水ナスの食べ方

漬物や「じゃこごうこ」といった伝統的な水ナスの食べ方に加えて、新しい水ナスの食べ方を模索する動きが存在する。1977年の文献には、水ナスが「煮物」としても適していることが指摘されている（土井、1977: 105）。1980年代の文献には、ナス一般については「アクが邪魔をしてサラダには不向き」ではあると指摘されることがあったが（奥村、1987: 60）、それにもかかわらず水ナスは「サラダや塩もみ」に最適であるとする意見がある（野別、1982: 204）。上野は「くせのない」ことを理由に、「サラダにも合う」が、「焼くには不向き」と評している（上野、1990: 188）。

近年、家庭内の消費を対象にした、水ナスを使った創作レシピを紹介するウェブサイトが多く見受けられる（JA いずみの、2024 北野農園、2022 便利で簡単!農家の新鮮レシピ[How to cook eggplant]、2018 堺共同漬物株式会社、2025）。このようなウェブサイトでは、和風料理から洋風料理まで、様々なジャンルのレシピが公開されている。

ほかにも、近年は水ナスを使った商品の開発も盛んである。たとえば、「オリーブオイルをかけてパンにはさむとベストマッチ」と評される水ナスのピクルス（農林水産省、2016: 16）、コンフィチュールやジャム（大阪府 環境農林水産部流通対策室、2019: 12）、フリーズドライの水ナスを使ったお吸い物、そしてパスタソース（大阪府立環境農林水産総合研究所 大阪産 6 次産業化サポートセンター、2018: 11-12）が挙げられる。これらの多くが生産者と大阪府立環境農林水産総合研究所との技術連携によって達成されていることは注目に値する。

飲食店において、漬物以外の方法で水ナスが食べられていることが報告されている。たとえば、てんぷらにも水ナスが用いられる事例として、関西のてんぷら料理店において「泉州水茄子、など地域のブランド野菜が多いのが特徴である」とする文献が存在する（株式会社TEM研究所、2023: 137）。天ぷらとして水ナスが提供されるのは夏で（2023: 132）、てんぷらの品物として水ナスが入ると「さらに季節感を味わえるようになる」（2023: 135）ことが指摘されている。過去にはさほど揚げ物には向かないと主張する文献もあったが（北山、1984: 123）、今では水ナスのてんぷらが提供されていることは注目に値する。

ほかにも、地域のイベント内で水ナスの新しいレシピが紹介されることがある。たとえば、忠岡町は「地産地消料理教室」と題して、過去 23 回にわたって地元の食材を

用いた料理教室を開催している (忠岡町、2013)。とくに令和7年度は「里芋&水ナス 地元で作るイタリアン」というテーマで、水ナスをイタリア料理として調理している (忠岡町、2025a)。なお、イベント内で紹介された「水ナスと豚肉のインボルティエーニ」のレシピについては忠岡町のウェブサイト上で公開されている (忠岡町、2025b)。

このようにして、泉州の人々は伝統的な食べ方である漬物や「じゃこごうこ」といった食文化を継承する一方で、若い世代とそのニーズに合わせた新しい食べ方も探求することで、水ナスの食文化を絶えず発展させ続けている。その具体的な方法として、水ナスを利用した加工食品の商品化、ウェブサイトないしはソーシャルメディアにおける創作レシピの公開、飲食店での提供、地域のイベントにおけるレシピ紹介が挙げられる。

2.4 水ナスの漬物の食文化継承を阻む諸課題

旧大阪府農林技術センターの嘉儀所長は、「一分野だけ」ではなく、「横断的な研究によって生産者・業界・消費者のニーズ」における問題が解決されることを期待していた (嘉儀、1998: 28)。現に、泉州では水ナスの漬物食文化の継承に立ちはだかる様々な問題を解決するため、様々な立場の人々が協力してきた歴史が存在することを紹介することが2.4章の目的である。

2.4.1章では漬物に加工されるために必要な高品質の水ナスを生産するうえでの問題を、2.4.2章では高品質の水ナスの生産を阻む病害虫の問題を、2.4.3章では漬物に加工される水ナスの供給問題を、2.4.4章では漬物に加工される際の問題を、2.4.5章では漬物を輸送する際の問題を、そして2.4.6章では漬物に必要な水ナス生産者の高齢化の問題を扱う。

2.4.1 漬物に適した良質な水ナス栽培の課題

水ナスの栽培 (図10) においては、傷をつけないことが重要な点とされる (野別、1982: 204)。



図 10: 水ナス栽培の様子 (撮影: 株式会社 omochi)

野別は、概してナスは傷がつきやすいが、水ナスについてはその傾向が顕著であるとして、栽培に際して丁寧に扱うことを推奨している。現在、栽培時に傷をつけないための対策として、風に由来する傷をつけないようにする工夫として、風除けの使用がある (岸和田市、2023)。ほかにも、ソルゴー (*Sorghum bicolor*) を障壁として用いて「囲い込み栽培」を行い、「風すれ防止」と「天敵利用による農薬の防除効果の向上」を行うことが普及しているとの言及もある (根来、2008b: 45)。

次に、水ナス果皮を柔らかくするために高い湿度状態を維持することの困難さが指摘されている (磯部・森川、2010: 43)。水ナスは乾燥に弱いという特徴が指摘されており (西、1986: 157)、それから転じて、栽培に際して水を多く要することから水ナスという名称がつけられたらしいという説が存在する (秋庭、1995: 172)。この問題に対して、磯部と森川 (2010) は、花柄の除去に際して袋をかけて栽培することで、湿度を維持する方法 (「袋かけ」) を提唱した。これにより、水ナスの果皮が柔らかくなり、なおかつ副次的に袋外からの物理的影響 (農薬や虫害) を防ぐことが可能になった (2010: 46)。

続いて、水ナスの一部において内部が空洞になってしまう現象が報告されている。その現象の影響を受けた果実は「空洞果」と呼ばれ、漬物加工の際に問題を起こすものとされていた (橋田、2019: 34-35)。そこで橋田はX線CTによる非破壊測定ならびに可視・近赤外線分析を行うことで、空洞果を判別する方法を考案した。

最後に、夏季の高温が原因で水ナスの果実先端のつやが失われ、「つや無し果」²¹が生まれる現象が問題視されている（大阪府立環境農林水産総合研究所・食の安全研究部 園芸グループ、2016: 1）。2015年の時点で、「大阪府内でも夏季の高温化による、水ナスのつやなし果やブドウ着色不良、野菜の生育不良等が深刻化し、対策が強く望まれて」いることが指摘されている（植松・渡部、2015: 72）。そこで、2016年に大阪府立環境農林水産総合研究所・食の安全研究部 園芸グループは人工気象栽培装置を用いた調査を行い、昼間の高気温がその現象の発生と関連があることを示した（2016: 2）。そして、施設栽培では細霧冷房²²を用いて日中の最高気温を2℃程度低下させることにより、「つや無し果」の発生を防ぐことを提案した。この技術は2024年に農林水産省が公表した『「みどりの食料システム戦略」技術カタログ』の『1. 現在普及な技術』として紹介されており、具体的な効果として「廃棄される果実が2割軽減」され、「可販果収量2割～6割増」が期待されとの記述がある（農林水産省、2024: 106）。

このように、泉州の人々の創意工夫によって、気候条件に対して敏感な水ナスが育てられていることがうかがえる。また、漬物の原材料として用いることができる等級の水ナスを安定して生産することの困難さも見て取れる。

2.4.2 安定的な原料供給を脅かす病害虫の影響

水ナスの安定供給を脅かすおもな虫害として、ミカンキイロアザミウマ (*Frankliniella occidentalis* Pergande) によるものが、ほかのナス品種よりも水ナス大きな被害を及ぼすことが指摘されている（城塚・金子・柴尾、2020: 4）。過去の事例として、根来と柴尾（1996: 35）は、1995年に泉佐野市の水ナス栽培所でみられた、果頂部²³に白い斑点を持つ水ナス果実が同種によって起こされたものであることを報告した。その対策として、発生している害虫を同定したうえで、薬剤（有機リン系）による防疫を提案している（1996: 36）。しかし、同種が好んで食べるナスの花については、垂れ下がっている状態だと奥まで薬剤が到達できないため、産卵が完全に防がれないことを指摘している。現在はアザミウマ類の対策として、アザミウマ類の天敵である「スワルスキーカブリダニ」を用いた「天敵利用」が行われることがある（大阪府泉州農と緑の総合事務所 農の普及課、2013: 1）。

おもな細菌病については、とくにナス科の野菜の栽培において防除が困難とされる青枯病菌 (*Ralstonia solanacearum* または *Pseudomonas solanacearum*) に起因する青枯病（あおがれびょう）の影響が指摘されている（尾崎・木村、1989: 104）。土屋・堀田・曳地（2000: 88）によると、青枯病は土壌と雨水によって伝染する。水ナス栽

²¹ この状態の水ナスは、「ボケナス」または「ボケ」とも呼ばれる（中出農園、2024）。

²² 「空気中で水を気化させると、水の蒸発に必要な潜熱を空気から奪って、気温が低下する」ことを利用し、「平均粒径 30μm 以下の細かい霧を施設内で気化させ、周囲の空気を直接冷やす」ことを指す（農山漁村文化協会、2026g）。

²³ 「果実において果柄部と反対側の先端部分を指す名称」（農山漁村文化協会、2026e）。

培においては、とくに 1990 年頃からその被害が指摘されている (瓦谷・晒, 1999: 81)。瓦谷と晒は、伝統的な対策としては、臭化メチル剤による土壌の除染やヒラナス接ぎ木²⁴が用いられてきたが、1980 年代後半からその効果が無くなってきたことを指摘している。新たな対策として、台木や土壌燻製剤が使われるようになったが、それを改善する必要があると主張している。そこで、瓦谷と晒は湛水後の太陽熱消毒を主軸に、くん蒸剤による処理と抵抗性の台木の使用を提唱した (1999、82)。

2.4.3 漬物に適した良質な水ナスの安定供給の問題

加工会社に漬物に加工できる品質の水ナスを安定供給することの難しさが問題とされる。たとえば、内藤 (2002: 5-6) は、1999 年に大阪府農林技術センターが漬物会社を対象に調査した結果、漬物会社が水ナス生産者にとくに求めることの上位は「規格が揃っていること」、「特定の規格・等級であること」であった。これを受けて内藤 (2002: 6-7) は、夏場の供給不足が課題であると主張している。つまり、水ナスの生産量は全体的に増えているものの、なかでも等級の高い水ナスの供給が夏場の需要に追いついていないといえる。こうした供給における問題に対して、2022 年に大阪府農と緑の総合事務所農の普及課は、JA 大阪泉州と連携しながら、希望する生産者に巡回指導等を行った (2022)。これにより、高品質な水ナスが多く収穫されるようになった。

ほかにも、単に収穫量を増やすことのみならず、貯蔵技術の見直しによってこの問題を解決する取り組みも行われている。水ナスには、収穫後日数が経つと、「皮が固くなる」性質があることが報告されている (石毛・辻・中尾, 1982: 265)。そこで、橋田・日下 (n.d.: 1) は泉州の天候、とくに夏季の台風によって変動する水ナスの供給量を安定化させるため、「目標期間を 1~2 週間とした高湿度環境による貯蔵技術」と、貯蔵された水ナスを加工する際の方法を検討した。調査の結果、「相対湿度約 98%の高湿度貯蔵」により 2 週間鮮度を保つことが可能で、かつ橋田の開発した「摩擦処理」を行うことで、加工された場合に漬物としての外観が損なわれないことが判明した (n.d.: 2-3)。

ほかにも、夏場にくわえて年中の供給も問題となってきた。現在、加温したビニールハウスでは 2 月下旬から 7 月上旬、無加温では 4 月下旬から 9 月上旬、そして露地栽培では 6 月下旬から 11 月上旬といった形で、「1 年中食すること」が可能とされる (公益財団法人 大阪府市町村振興協会 おおさか市町村職員研修研究センター (マッセ OSAKA)、2020: 51)。

2005 年時点では、鈴木・辻・森川 (2005) が「収穫期の前進を目的とした加温栽培が普及し始めている」ことを指摘していた。磯部 (2010) は、水ナスには低温に弱いという性質があり、低温期の生産量が低いにもかかわらず、水ナスの需要が年々増加しているため周年栽培が望まれていることを報告している (磯部, 2010)。そこで磯部 (2010: 564-568) はビニールハウス栽培を行う際、接ぎ木の「トレロ」を用いて、最

²⁴ 「植物体の一部を他の植物体と接着させ、新しい個体を作る方法」(農山漁村文化協会、2026I)。

低夜温を 16℃とすることで、寒冷期である 2 月から出荷できる状態にする方法を考案した。これに加えて、2010 年に株式会社えこ 21 と大阪府環境農林水産総合研究所が「局地的に地面を加温」することで、より少ないエネルギーで加温する技術を開発し、その効果を検証した (2010: 1)。

このように、技術的革新によって水ナスの栽培が可能になる時期を拡張させることで、生産量が需要に応えられるようにする取り組みが存在する。

2.4.4 漬物加工における品質保持と技術的な課題

昭和初期の水ナスの特性として、小林 (2014: 48) は「さらに水ナスは浅漬に加工するとたまに変色することがあり、馴染みのない泉州地域外の消費者からは印象が芳しくなかった」と述べている。そのため、1942 年に品種改良が始められ、1951 年に色の濃い品種が生み出された (小林、2014: 48)。

現在、水ナスを漬物に加工する段階で部分的に色が失われてしまう現象が報告されている (橋田ら、2018: 198-202)。橋田らはその原因がアントシアニン色素を保持するアルミニウムイオンの浸透が不均等であることを推察し、その対策として加工前の水ナスの表面を稲の粃殻で摩擦することにより色止め剤を十分に浸透させる方法を考案した (図 11)。



図 11: 変色対策の工程 (画像提供: 堺共同漬物株式会社)

この方法は、2020 年 11 月に水ナス加工技術研究会 (事務局) が事業者団体向けに実施したセミナーで紹介されている (大阪府立環境農林水産総合研究所、2020: 4)。ほかにも、2024 年に大阪府立環境農林水産総合研究所はミョウバンを使うことなく色

を保持することが可能であり、なおかつ健康的な減塩漬物として「果皮色が美しい泉州水なすの漬物に関する減塩と無添加商品の開発」を完了している (大阪府、2025b: 8)。

ほかの問題として、谷本らは食の安全・安心の観点から、加工の過程における食品の産地偽装や不正表示への対抗策の欠如を指摘していた (2006: 5)。谷本らによると、水ナスがいったん漬物に加工されてしまえば、消費者は外観をもとにそれが水ナスであるかどうか判断できない。このような懸念への対策として、谷本ら (2006) は 3 種の DNA 品種識別法を考案した。コスト面と検定時間を考慮しながら、それらが大規模の機関での方法 (DNA シークエンサを利用)、中規模の機関での方法 (マイクロチップを利用)、そしてより小規模の機関での方法 (アガロースゲルを利用) に分類した。これにより、水ナス関係者、すなわち生産者、加工業者および小売業者、ひいてはブランドの信頼を保つ方法が考案された。

ほかにも安全な水ナス加工のために、2015 年に大阪府泉佐野保健所・地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所・大阪府泉州農と緑の総合事務所農の普及課は、ぬか漬け製造におけるマニュアルを作成している (大阪府泉佐野保健所・地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所・大阪府泉州農と緑の総合事務所農の普及課、2015)。「従事者の衛生管理」 (2015: 3) をはじめ、水ナスの品質確認 (図 1 2)、洗浄 (図 13)、殺菌の手順といったガイドラインに加え、資料として業者向けのチェックリスト等が記載されている (2015: 10-12)。



図 12: 水ナスの検品過程 (画像提供: 堺共同漬物株式会社)



図 13: 水ナスが洗浄される様子 (画像提供: 堺共同漬物株式会社)

以上のことから、水ナスに関わる人々のたゆまぬ努力によって、泉州の水ナスを取り巻く食の安全と安心が保たれていることがうかがえる。

2.4.5 漬物の広域流通と鮮度保持の課題

水ナスの特徴として、皮の薄さが原因で (萩原・石黒・篠原、1953: 115)、長距離輸送に適していないことが指摘されている (野別、1982: 204、伊藤、1979: 219)。たとえば、水ナスの品種である「絹皮水茄子」は「水ナスの皮色に比べ黒く、絹のような軟かい皮の品種。輸送に耐えぬが、味は良好。」として、同じく水ナスの品種である「絹茄子」も「輸送性乏しく、近郊出荷用。あさ漬けに好適、美味。」と評されている (野菜試験場育種部、1981: 17)。

貝塚市農業協同組合は、元来水ナスの消費は泉州に限られていたと主張している (貝塚市農業協同組合、1991: 72)。1953 年の時点では、「果皮が薄いこと」が原因で輸送に向いていないが、「泉南地方ではよろこばれている」として、輸送の現状を指摘している (萩原・石黒・篠原、1953: 115)。

1980 年時点では、水ナスに「輸送性がない」ことが原因で、「地方市場に個別出荷」され、したがって「集出荷面の組織化」が進んでいないことが問題視されていた (農林水産省農蚕園芸局農蚕企画室、1980: 192)。北山は、「皮が柔らかい」ため「輸送がきかず」にいるため、「地場消費だけに限られてきた」と指摘している (1984: 123)。水ナスを漬物として輸送しようとしても、「袋に入れておくと破裂する」こともあったことが指摘されている (堺技衆、2014)。

このような問題は、出荷方法が見直されたことで 1990 年代に好転した。1990 年時点では、「傷がつきやすい」ため一箱に 20 個を丁寧に詰めたものが、「京阪神・奈良方面の青果市場」へ出荷されていた (三田ら、1990: 136)。1992 年時点では東京への水ナスの展開をめざしていたが、輸送費が問題であった (松田、1992: 73)。そのことから、「食べたければ泉州に來い」と言われるほどであったという (江沢、1993: 62)。嘉儀 (1998: 28) は「長い間農家の自給用や地場での消費に限られて」いた水ナスだが、近年の「出荷箱の改善等」により全国的な展開が可能になり、それに伴い全国的に知名度が高まっていったと主張している (嘉儀、1998: 28)。具体的には、「宅配便等を利用」することで「贈答品としても好評」を受けていることを指摘している。

現に、1991 年時点で泉佐野市における水ナスについて、「最近とみに有名になりました水ナス」というコメントが残されている (堀、1991: 39)。ほかにも、1994 年時点の水ナスの人気とその流通について、玉谷は「今脚光を浴びているのは、泉南の特産「水茄子」であろう。宅配や地方送りなども盛んである」と述べていることから、1990 年代における水ナスの広まりが伺える (玉谷、1994: 138)。1995 年には、既に「特産品として関西を中心に出回」っていたことが指摘されている (大阪あべの辻調理師専門学校、1995: 13)。同年のほかの文献には、以前は痛みやすさから「堺市以南での消費がもっぱら」であったが、「流通の発達から遠方にも発送」が可能になったことを受け、着実に人気を増やしていることが指摘されている (大阪府府民情報室、1995: 33)。その後の 2000 年代を機に、クール宅配便を利用した全国配送により、全国的に水ナスの需要が広がっていったことが指摘されている (日野、2003: 73)。現在の水ナスの流通経路として、JA から青果市場、そして飲食店やスーパーマーケットという経路の存在が指摘されている (大倉、2025: 17)。

近年は、流通性向上のためにフリーズドライ技術の開発が行われている。2019 年大阪府立環境農林水産総合研究所 食品技術グループは以前よりも高品質の水ナスのフリーズドライ技術を確立した (2019)。後の 2023 年には「大阪府産水ナス 合わせ味噌仕立てのお味噌汁」という名称で水ナスのフリーズドライ味噌汁が販売されるようになった (大阪府立環境農林水産総合研究所 食品技術グループ、2023)。その特徴として、「ノンフライで果皮色を残し果肉の色も褐色にならない」うえ、「災害用備蓄品などの長期保存食」にふさわしいことが紹介されている。

2.4.6 生産者の高齢化と継承問題

最後に、水ナスの生産者の高齢化が指摘されている。その具体的な影響として、阪南市は農業従事者の減少を報告している (阪南市、2017: 99)。対策として、阪南市は 2017 年時点で「遊休農地解消の取組や後継者および新規就農者の育成、直売所²⁵の販売促進、販路の拡大やブランド化」によって農業従事者の支援をすることを提案している (2017: 101)。

²⁵ 「農家等の生産者が消費者に農産物等を直接販売するための施設」(農山漁村文化協会、2026k)。

ほかの対策として、新たに農業に参加する人々の支援の拡充が挙げられる。たとえば、大阪府泉州農と緑の総合事務所は2025年度に「水なす+きくなアカデミー」と題して、新規就農者の支援を行った(大阪府泉州農と緑の総合事務所、2025)。具体的に、「貝塚市、泉佐野市、泉南市、阪南市、熊取町、田尻町、岬町」(大阪府泉州農と緑の総合事務所、2025: 2)といった「JA大阪泉州の管内(※)で就農する意志があり、JA大阪泉州を通じて、水なすときくなの市場出荷を目指す方」やその他の条件を満たした参加者に対して、講習と実習を行っている(2025: 1-2)。

ほかにも、現在水ナスを育てている農園が新規就農者に対してアドバイスする事例がある。たとえば、北野農園はYouTube上で「農家になりたい人必見!最短ルートはこれです!」と題した動画を公開し、新規就農者がどのように参入できるかを説明している(寝ても覚めても泉州水なすの北野農園、2022)。

このようにして、泉州の人々は様々な方法で水ナスの生産を絶やさないように活動を行っていることがうかがえる。

2.5 リサーチクエスチョン

これまでの文献調査を踏まえて、現地調査を行うための問い(以下、リサーチクエスチョン)を設定する。リサーチクエスチョンは、以下の3つである。

1. 2025年時点の水ナス生産・流通・消費・技術継承の実態はどのようなものか。
2. 2025年時点の水ナスの漬物に関するレシピ・素材の入手・継承の実態はどのようなものか。
3. 2025年時点の水ナスの漬物に関する食文化の現状を踏まえて、無形の文化財登録に向けて何が必要か。

3章の現地調査を踏まえて、これらの問いにどのように回答できるかを4章で考察していく。

3. 現地調査

3 章では、2025 年 6 月から 2026 年 3 月にかけて、株式会社 omochi が食文化の調査のために行ってきた現地調査を紹介する。3.1 章では、調査対象、調査の目的、調査方法を概観する。3.2 章と 3.3 章では、これまでの現地調査の内容を提示する。

3.1 調査対象・目的・方法

調査対象は、泉州の水ナスの漬物文化に携わる様々な業種の人々である。様々な視点から水ナスの食文化の現状を記述するため、水ナス生産者、加工業者、研究者、そして消費者に対してインタビュー調査を行った。

調査目的は、水ナスの漬物の無形の文化財等の登録に向けて、業界の現状を明らかにするとともに、そこから何をするのが望ましいかというインテリジェンスを創出することである。その際、どのような業種の人々が現状をどのように捉えているか、どのような問題があり、それに対してどのような提案をしているかに注目した。これにより、多角的な視点を集め、より具体的かつ実現可能性のある提言ができるよう工夫した。

調査方法としては、対面のインタビュー、視察、そしてイベントへの共同参加等多岐に渡る。インタビューに関しては、発話内容を録音し、それを転写したものをもとに内容を整理して、3.2 章に提示した。

3.2 おもな現地調査一覧

3.2 章では、株式会社 omochi による現地調査とその結果を提示する。なお、一部の現地調査については、紙幅の都合上省略せざるを得なかったものが存在することを断っておきたい。

3.2.1 2025 年 6 月実施の現地調査

(1) 熊取町インタビュー

日時: 2025 年 6 月 12 日

場所: 大阪府熊取町

人物: 土井 (株式会社 omochi)、鈴木様 (「農園与助」、「熊取わりかし若い百姓の会」代表)、熊取町職員 (健康・いきいき高齢課「食生活改善・健康づくり」担当)、熊取町教育委員会職員 (「社会教育・生涯学習」担当)

概要:

熊取町における水ナスの生産および流通の現状と課題、地域住民および次世代への普及と食育の実態、そして地方公共団体による食文化継承活動ならびに消費振興活動について、水ナス生産者および町役場担当者の視点をインタビューした。

目的:

1. 水ナスの生産現場の現状を把握する。
2. 地域や教育現場における水ナスの活用を調査する。
3. 食文化の継承に向けた課題と、消費拡大策を検討する。

方法: 対面のインタビュー

結果:

1. 水ナスの生産現場の現状

水ナスの栽培には多額の初期投資が必要であることに加え、栽培期間の長さや管理技術等、マニュアル化の困難さが問題である。大阪府は「水ナス・きくなアカデミー」と題して、新規就農者への技術的支援を行っているが、いまだマニュアル化が進んでいないことが課題である。

泉州は土壌、気候、そしてため池の存在のために水ナス栽培に適している。昔は水ナスに地域ごとの差異が存在した。しかし、今では流通の容易さを目指した品種が一般的に栽培されるようになった。その一方で、水ナスのルーツを見直す動きもみられるようになってきている。

近年、ほかの地域（例：茨城県）で水ナスの特性に類似したナスが栽培されるようになり、その生産規模が急速に拡大している。これに対して、泉州の生産者は危機感を抱いている。

対策として、「JA 大阪泉州」・「JA いずみの」主導で地理的表示（GI）により「泉州水ナス」を登録（2025年1月30日）。これにより、泉州の水ナスとしての地域ブランドの保護が可能になり、競合する地域との差別化を図っている。

これまで水ナスは浅漬けで全国的に人気を博したが、2021年6月の食品衛生法改正により、漬物製造の届出が義務化されるようになった（3年間の経過措置を経て2024年6月完全義務化された）。したがって、設備投資が困難な加工業者や、水ナス栽培と加工を兼任していた高齢の水ナス生産者が廃業を余儀なくされる事例が存在した。

2. 地域や教育現場における水ナスの活用

熊取町では、町が開催する料理教室で水ナスを利用している。漬物のような伝統的な食べ方に加え、手軽なサラダのレシピを紹介している。漬物のような伝統的な食べ方に加え、最近は若者向けにジャムや焼売といったレシピを考案している。以前、減塩の水ナスを普及させる動きがあったが、継続されていない。

水ナスを給食で提供したり、児童ならびに生徒に農業体験をさせたりすることが困難である。その原因として、予算の都合や、受け入れ先の生産者側の負担が挙げられる。そのため、食育で水ナスを用いる機会が限定的になっている。それにもかかわらず、熊取町はこども食堂や地域のイベントで水ナスを活用している。

ほかにも、熊取町はこどもと保護者の両方を対象にした調理イベントを開催することで、水ナスの食文化の世代を超えた継承を援助している。

3. 食文化の継承に向けた課題と、消費拡大策

熊取町の人々であっても、水ナスについては知ってはいるものの、自分は食べない、または食べ方を知らない人々が多いように思われる。また、漬物は家庭で漬けることが少なくなり、代わりにスーパー等で購入することが増えたように思われる。

消費拡大策として、生食が可能であるという特徴を生かし、サラダのように食べること、または生ハムで巻いてその上からオリーブオイルをかけて食べるといった、若者のライフスタイルに合致した、新しい食べ方の考案が必要である。ほかにも、漬物として利用不可能な水ナスを用いた加工商品や、土産としての商品展開を計画している。

ほかにも、水ナスに関する有益な情報の発信も視野に入れたい。たとえば、おいしい水ナスを見つける方法やおすすめの食べ方等を発信することで、水ナスを知ってはいるが食べたことが無い、または水ナスを敬遠していた人々にも食べてもらえる工夫が必要である。

(2) 郷土料理「じゃこごうこ」の調理実演

日時: 2025 年 6 月 26 日

場所: 大阪府阪南市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、吉田様 (阪南市婦人会会長)、阪南市教育委員会事務局の皆さま

概要:

阪南市婦人会会長の吉田様によるじゃこごうこの調理実演を観察した。じゃこごうこの歴史的背景、レシピの変化、そして食文化継承の現状について、泉州の人々の視点をインタビューした。

目的:

1. じゃこごうこ調理のコツや家庭ごとの差異を記述する。
2. じゃこごうこの食材の変化や習慣の変化を記録する。
3. 継承における課題の整理ならびに今後の普及活動の在り方を議論する。

方法:

調理の実演、対面のインタビュー、座談会への参加

結果:

1. じゃこごうこ調理のコツや家庭ごとの差異

水ナスの古漬けは 1 年以上漬けたものを用いている。現在の水ナスは古漬けにすると形が崩れてしまうことがある。そのままでは塩辛いので、調理の前に塩抜きがされ

た。塩抜きの度が過ぎると味が失われてしまうので、適度に塩抜きを行う必要がある
ので注意したい。慣習的に、水ナスは手で裂いて食される。

えびじゃこは、投入する前に頭と尾を取り除いておくが、殻をむかないようにす
る。これにより、殻からおいしい出汁が取れてじゃこごうこが美味しくなる。

概して、じゃこごうこは甘辛く調理されるが、家庭や地域によって、甘さと塩辛さ
の違いが存在する。なお、吉田様の家庭では甘辛いじゃこごうこが食されている。

2. じゃこごうこの食材の変化や習慣の変化

昔は泉州の家に独自のぬか床があったが、現在はその数が減少している。とくに、
古漬けに関しては自家製が激減しているように思われる。その原因として、冷蔵技術
の発展により、樽を用いて漬物を漬けること自体が廃れたことが挙げられる。したが
って、現状じゃこごうこを調理するための古漬けの入手が困難である。

同様に、えびじゃこも入手が困難である。毎日漁獲されるわけではないことに加
え、入手ルートが限られていることが原因である。そのため、吉田様は機会があれば
漁師からえびじゃこを直接購入し、冷凍庫で保存するようにしている。

以前はじゃこごうこの具材として小さいフグが使われることもあったが、身が碎け
やすいことが難点であった。じゃこごうこは日常食でありながら、来客をもてなす饗
応料理としての側面も存在した。

3. 継承における課題の整理ならびに今後の普及活動への知見

若者は、水ナスの古漬けの匂いや見た目で敬遠しているように思われる。吉田様自
身はよくじゃこごうこを調理する一方で、その調理方法は家庭内で継承されていない
現状がある。

参考資料:



図 14: 古漬けを切る様子 (撮影: 株式会社 omochi)



図 15: 古漬けを塩抜きする様子 (撮影: 株式会社 omochi)



図 16: 塩抜き後、水分を抜く様子 (撮影: 株式会社 omochi)



図 17: えびじゃこを投入する様子 (撮影: 株式会社 omochi)



(再掲) 図 9: じゃこごうこの一例 (撮影: 株式会社 omochi)

(3) 草竹農園インタビュー

日時: 2025 年 6 月 26 日

場所: 大阪府阪南市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、草竹様 (草竹農園代表)

概要:

水ナスの栽培に取り組む草竹農園代表の草竹様に、水ナスの流通について、生産者の視点をインタビューした。

目的:

1. 水ナスの流通の変遷に関する意見を聴取する。
2. 泉州で水ナスの栽培が栄えた理由を聴取する。
3. 水ナス関連商品の商品化の背景について聴取する。
4. 新規就農者の育成に関する意見を聴取する。

方法:

調理の実演、対面のインタビュー、座談会への参加

1. 水ナスの流通の変遷に関する意見

1990年代にJA大阪泉州が近畿の様々な料亭に水ナスを宣伝したことが人気を後押しすることになった。

現在はJAいずみの地域とJA大阪泉州地域が水ナスを地域の特産品として扱っている。JA大阪泉州には生産者の水ナス部会が存在する。

近年、泉州の人々にとって水ナスが身近なものでは無くなってきたように思われる。漬物に加工できないものをJAに出荷するような、商業的な生産者がいる現状が存在する。地域の事情を熟知しているコンサルを用いて水ナスのブランドの強靱化を図ることが考えられる。泉州由来の野菜がほかの地域のものとして人気を博した歴史がある(例:泉州たまねぎ)ことを踏まえると、泉州特産水ナスについては戦略的なブランド化が必要である。

国が生産者の声を拾っていくことも重要である。具体的に、災害や風評被害といった問題に対して生産者が意見を述べること(収入保険)に加えて、ソーシャルメディアでの情報発信等についても国から援助を得ることができる環境づくりが必要である。

2. 泉州で水ナスの栽培が栄えた理由

概して、水が豊富にある場所で農業が栄える。水の質が高いと、水ナスの品質も高まるからして、作物の栽培に適している。たとえば、阪南市には海側に潤沢な地下水が存在する。水ナスのみならず、ほかの産業も高品質の水があることが大きな利点となる。

3. 水ナス関連商品の商品化の背景

6次産業化の一環として、草竹農園はぬか床や水ナスのコンフィチュールを生み出している。後者については大阪万博に出展されている。

水ナスのみならず、ぬか床に漬ける経験を求めている消費者が存在する。そのため、ぬか床キットの販売を始めたが、当初は様々な問題に見舞われた。対策として、独自の技術を用いることで、虫のわからない生のぬか床(商品名:ぬかマルシェ)を販売することに成功した。既存のぬか床とは異なり、混ぜるのではなく袋をもむことで手軽に漬けることが特徴である。事前に顧客を想定したうえで製品化したことで、人気が出るようになった。

大阪府環境農林水産総合研究所が水ナスにGABAが含有されていることを明らかにした。そのため、規格外の水ナスを効率的に消費するために、GABAの技術を利用できる。

4. 新規就農者の育成に関する意見

新規就農者に高品質の井戸水が存在する土地を与えることが必要であるように思われる。また、栽培に際して初期投資の費用がかさむことを伝えておくことも重要である。

参考資料:



図 18: 水ナス (撮影: 株式会社 omochi)



(再掲) 図 10: 水ナス栽培の様子 (撮影: 株式会社 omochi)



図 19: インタビューの様子 (撮影: 株式会社 omochi)



図 20: 草竹農園の「水ナスのコンフィチュール」 (撮影: 株式会社 omochi)

3.2.2 2025 年 7 月実施の現地調査

(4) 第一次大阪府立環境農林水産総合研究所インタビュー

日時: 2025 年 7 月 4 日

場所: 大阪府羽曳野市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、高井様 (大阪府立環境農林水産総合研究所・食と農の研究部 食品グループ)

概要:

水ナスの加工ならびに栽培技術の現状、そして地域ごとの消費の在り方や流通構造の変化、そして商品開発や食文化継承に向けた課題と展望に関して、研究機関の視点をインタビューした。

目的:

1. 水ナスの加工ならびに栽培技術の現状を把握する。
2. 流通の実態を確認する。
3. 商品開発や食文化継承を念頭に、今後の方針を検討するための知見を得る。

方法:

対面のインタビュー

資料の提供: 大阪府立環境農林水産総合研究所の研究成果の一部

結果:

1. 水ナスの加工ならびに栽培技術の現状の把握

水ナスの規格外品を有効活用する技術として、水ナスに含まれる GABA を加工プロセスで増加させる技術を確立し、この GABA 増加ペーストを活用した商品開発に取り組んでいる。

これまでの水ナス果皮の変色を防ぐ技術等を活用し、フリーズドライのみそ汁をつくる技術、変色を防ぐ技術を確立している等、漬物以外の加工品の開発にも取り組んでいる。

2. 流通の実態

消費に関して、とくに若年層が水ナスを食べなくなっていくことが懸念される。水ナスブームが起こった約 20 年前のような盛り上がりは個人的には感じられない。

消費の実態に関して、卸売市場や JA のデータ等から推測することは可能である。しかし、生産者が直接、インターネット上で販売したり、飲食店へ卸したりしているケースや加工されたものが漬物メーカー、デパートや直売所等で売られるケースがあるように、流通経路が多様化している。そのため、消費の規模や経路を正確に把握できていない。

今後、生産の拡大や新たな食べ方の提案といった水ナスの食文化の発展には、流通の実態の把握が必要ではないだろうか。

3. 商品開発や食文化継承を念頭に、今後の方針を検討するための知見

これまで、おおさか環農水研では水ナスを用いたピクルスや和菓子などの開発が行われてきた。水ナスという品種の歴史等を積極的に発信している北野農園の取り組みはこれまであまり知られてこなかった水ナスの食文化のルーツを知るうえで大変重要なものである。また、水ナスについて、漬物以外の加工品の開発も進められており、このような新しい取り組みがマスメディアで取り上げられることで、新たな水ナスのブランドとして認識されることも重要である。

これらの取り組みを進めていくためには、研究所、大学、企業、そして生産者が緊密に連携し、それぞれの強みを活かした宣伝や商品の開発を続けていくことが重要である。

(5) 泉州緑と農の総合事務所インタビュー

日時: 2025 年 7 月 10 日

場所: 大阪府岸和田市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、上田様 (大阪府泉州農と緑の総合事務所 農の普及課)

概要:

泉州における水ナスの生産および流通の実態、栽培技術の継承、そして水ナスの歴史的変遷について、行政機関の視点をインタビューした。

目的:

1. 生産および流通の実態に関する知見を得る。
2. 栽培技術の継承に関する知見を得る。
3. 水ナスの変遷に関する知見を得る。

方法:

対面のインタビュー

結果:

1. 生産および流通の実態

岸和田市以南では、ナスといえば水ナスというほど、水ナスは泉州に根付いた存在である。概して、Aの等級の水ナスは贈答用の漬物業者向け、B・Cが農産物直売所や小売業者向けである。

大阪府農と緑の総合事務所は農林水産省やJA出荷組織などの統計をもとに生産の現状をモニタリングしている。しかし、近年増加傾向にあるJAを経由せずに、加工業者と直接契約ないしは直売所やネット販売で出荷する場合の流通量のデータは入手できていない。よって、公的な統計データと実際の生産・出荷量には乖離が存在するからして、全体像の把握は困難である。

同じ大阪府内ではあっても、泉州から離れた地域では、まだ水ナスの調理法や食べ方が浸透していない現状がある。水ナスは、アクが少なく生食が可能なことが最大の特徴であるため、サラダや生ハム巻きといった新しい食べ方を提案することで消費の拡大の余地がある。

2. 栽培技術の継承に関する知見

多くの新規就農者は、熟練した水ナス農家に弟子入りして、数年間の指導を経て自立する。一方、独学で農家を始める事例は稀である。これは、水ナスの栽培技術のマニュアル化が困難であることと関係がある。

近年、猛暑が原因で果実のツヤがなくなり、出荷できない果実の増加や品質が低下する現象が問題である。

3. 水ナスの変遷に関する知見

昔は地域ごとに異なる在来種が存在した。しかし、果実の色や形状が不揃いといった問題が存在した。そのため、流通適性を向上させる目的で品種の統一が進められた。その過程で、かつての在来種は市場から姿を消していった。近年、北野農園が水ナス原種の復活を目指す活動を行っている。

過去に、泉州の水ナスの種が新潟県へ持ち込まれ、現地で「十全ナス」として定着した事例があると聞いたことがある (cf. 北野農園、2023b)。

(6) 熊取町の町役場主催イベント参加

日時: 2025 年 7 月 12 日

場所: 大阪府熊取町 熊取町かむかむプラザ調理室

人物: 土井 (株式会社 omochi)、鈴木様 (農園与助代表)、講座に参加した町内の小学生と保護者、および主催者・講師等

概要:

熊取町主催のイベント「令和 7 年度 第 1 回 家族ふれ愛講座『旬の野菜 (水ナス) でぬか漬けをつくろう』」に参加した。本講座は、熊取町教育委員会 (生涯学習推進課) が主催した、町内の小学生とその保護者を対象にしたイベントである。講師として鈴木様 (農園与助代表) が招聘された。イベントでは、ぬか床作りと水ナスの漬け込み体験が行われた。

目的:

1. 水ナス食文化に関する食育・継承活動の実践現場の参与観察を行う。
2. イベント参加者の反応を調査する。
3. 生産者を介在した調理体験の影響を観察する。

方法:

参与観察

結果:

1. 水ナス食文化に関する食育・継承活動の実践現場の参与観察

イベントの冒頭で、生産者が参加者に水ナスに関する情報を伝授した。ガクの下の色やトゲの鋭さといったおいしい水ナスの見分け方、水分管理や水ナスのデリケートさといった栽培時の問題などが紹介された。

続くぬか床をつくる時間では、炒りぬかに塩、水、昆布、そして唐辛子を混ぜてぬか床を自作する体験活動が行われた。

本講座の成果物であるぬか床は、その場で食べるだけでなく「My ぬか床」として家庭に持ち帰ることが可能であった。そのため、イベントは一過性の体験ではなく、家庭内での継続的な食習慣を誘発する設計となっていた。

2. イベント参加者の反応

概して、参加者から好ましい反応を引き出すことに成功していたように思われる。冒頭の水ナスの紹介に対しては、こどもたちがトゲの痛さや果皮の光沢といった特徴に関心を抱いている様子がうかがえた。調理前に食材への敬意・愛着を醸成するプロセスとして機能しているように思われる。

続くぬか床の紹介において、生産者がぬか床が生きていることを説明したところ、こどもたちと保護者の両方が高い関心を示していた。

ぬか床の作成体験においては、当初はこどもたちがぬかの独特な匂いや感触に戸惑う様子も見られたが、次第に素手で混ぜ合わせる作業を通じて楽しさを感じていく様子が見受けられた。泥遊びの延長線上ともいえる行為が、次第に調理を行う過程へ変化していったように思われる。一方の保護者は「これなら家でも続けられそう」「こどもが自分で世話をするとやっている」等、前向きな感想を抱いていた。

3. 生産者を介在した調理体験の影響

生産者と参加者の距離が近いことから、活発な質疑応答が観察された。ぬか床の作成においては、親子で共同作業を行う時間が食文化を共有するうえで貴重なコミュニケーションの場として機能しているように思われた。

以上のことから、このような体験型イベントは、家庭内での食文化継承のハードルを下げ、参加者の生活の中に水ナスの漬物という食文化を植え付けるための機会として機能すると考えられる。

参考資料:



図 21: イベントで使用された水ナス (撮影: 株式会社 omochi)



図 22: イベントの様子 (撮影: 株式会社 omochi)



図 23: イベント内で漬けられた水ナス (撮影: 株式会社 omochi)

(7) JA 大阪泉州インタビュー

日時: 2025 年 7 月 14 日

場所: 大阪府泉佐野市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、三田様 (JA 大阪泉州)

概要:

JA 大阪泉州 (大阪泉州農業協同組合) の担当者である三田様に対し、水ナスの集荷データ、品質規格、流通経路、そして生産現場が直面している課題について、JA の視点をインタビューした。

目的:

1. JA の持つ生産および流通の実態に関する知見を得る。
2. 水ナスの等級や、等級ごとの流通先・用途に関する知見を得る。
3. 今後の産地維持と消費拡大に向けた課題を探る。

方法:

対面のインタビュー

結果:

1. JA の持つ生産および流通の実態に関する知見を得る

令和 4 年度は生産者数が 166 名、年間集荷量が 1362 トンである。なお、このデータは JA のウェブサイト上でも公開されている。上記はあくまで JA に出荷された分のデータであるからして、JA を経由せず直接加工業者と契約または独自で出荷している生産者のデータは含んでいない。したがって、泉州全体の生産量はこれを上回ることが推測される。

2. 水ナスの等級や、等級ごとの流通先・用途に関する知見を得る。

等級は「A 品」「B 品」「C 品」「O 品 (まるひん)」の 4 段階に分類される。「A 品」と「B 品」は贈答用、または漬物に加工される。一方の「C 品」と「O 品」は、スーパーマーケットでの販売、加工用として、ほかには刻み漬けに加工される。

人間による目視の選別では、凹凸、傷の有無、病害虫の被害、形の良さ等が考慮される。機械による自動の選別では、果実の大きさ (大・中・小) が判別される。出荷の際の目安は、一箱 20 個で、その重さは 4kg 程度である。

近年、猛暑のために果皮のツヤが損なわれる現象が増加している。そのため、高品質な A・B 品の割合が減少し、C 品の割合が増えている。したがって、水ナス栽培における現状最大の課題は高温である。

3. 今後の産地維持と消費拡大に向けた課題を探る。

「泉州水ナス」として地理的表示 (GI) を取得した効果は、現時点では確認されていない。

現状、親子間での栽培技術の継承が主流である。とくに、施設園芸 (ハウス栽培) を行う農家にこの傾向が認められる。一方の新規就農者は、栽培技術の独学は困難であるからして、近隣の熟練農家に弟子入りして学ぶことが一般的である。

加工に際して、食品衛生法の改正によって漬物製造に対する営業許可の基準が厳格化されたことが問題として挙げられる。これにより、これまで漬物を製造・販売していた農家や小規模の事業者が撤退ないし廃業を余儀なくされた。漬物文化の衰退に繋がることが懸念される。

消費拡大のためには、漬物だけでなく、水ナスの最大の特徴である生食が可能であるという特徴を活かし、サラダや生ハム巻きといった若年層向けのレシピを提案する必要がある。JAの直売所では、ソーシャルメディアを利用した情報発信や、生産者公募による新レシピの提案を行っている。

3.2.3 2025 年 8 月実施の現地調査

(8) 貝塚市フィールドワーク

日時: 2025 年 8 月 6 日

場所: 大阪府貝塚市

人物: 土井・塩濱 (株式会社 omochi)

概要:

貝塚市における夏季の水ナス販売を行う企業を訪れ、その様子を記録した。具体的に、南漬物株式会社、北由食品株式会社、北野農園、そして中出農園を訪問し、パンフレット等を入手した (パンフレットのみ: 草竹農園)。その途中で、地域の飲食店における水ナスの提供の一例として、「古民家そら cafe」における水ナスの漬物の提供状況を観察した。

目的:

貝塚市における夏季の水ナスならびに水ナス加工品の販売状況を把握する。

方法:

視察ならびにパンフレットの取得と閲覧

結果:

浅漬 (ぬか漬) については全ての会社で販売されていた。古漬けについても一部販売が確認される。古漬けをじゃこごうこの具材として利用できることを明記するパンフレットもあれば、じゃこごうこの販売を明記している企業も存在する。

水ナスの漬物を食べる際の作法について、多くの企業のパンフレットで共通していることとして、包丁で切れ込みを入れ、手で縦に割いて食べることが挙げられる。

ぬか床の販売を行い、パンフレットでぬか床のメンテナンス方法を解説する企業も存在する。ほかにも、水ナスを利用したレシピを記載したパンフレットを配布することで、新たな食文化を振興する動きもみられる (中出農園、n.d-a.、n.d-b.、n.d-c. 南漬物株式会社、2025 北野農園、2023b、n.d. 北由食品株式会社、2025 株式会社キビイズ、n.d.)。

全ての企業が、公式ウェブサイトまたは公式オンラインショップへのリンクを記載していることから、店舗のみならずオンライン上での取引も盛んであることがうかがえる。

最後に、「古民家そら cafe」では水ナスの漬物（おそらく浅漬け）が提供されている事例が確認された。季節に合わせた地域の料理として水ナスの漬物が扱われていることがうかがえる²⁶。

参考資料:



図 24: 南海貝塚駅 (撮影: 株式会社 omochi)

²⁶ 参考までに、2026 年 2 月に同飲食店を訪問した際、水ナスの漬物は提供されていなかった。



図 25: 貝塚市の「古民家そら cafe」における水ナスの漬物 (撮影: 株式会社 omochi)



図 26: 貝塚市の「古民家そら cafe」における水ナスの漬物の盛り付け (撮影: 株式会社 omochi)

3.2.4 2025 年 9 月実施の現地調査

(9) 浪速魚菜の会インタビュー

日時: 2025 年 9 月 17 日

場所:

人物: 土井 (株式会社 omochi)、笹井様 (NPO 法人浪速魚菜の会 代表理事)、

概要:

「なにわの伝統野菜」の発掘・復活に取り組む NPO 法人浪速魚菜の会の代表理事である笹井良隆様に対し、水ナスの伝統野菜としての位置づけ、料理人から見た食材としての評価、そして今後の食文化継承とブランド戦略について、料理人でありかつ食文化に携わる人物としての視点をインタビューした。

目的:

1. 水ナスの伝統野菜としての位置づけと課題を把握する。
2. 料理人から見た食材としての評価を踏まえ、新たな活用法を探る。
3. 今後の食文化継承とブランド戦略に対する具体的提言を得る。

方法:

対面のインタビュー

結果:

1. 水ナスの伝統野菜としての位置づけと課題

大阪府が伝統野菜を認証登録する制度を定めた際、当初水ナスは知名度が高く、かつ産業として成立していることを理由にその対象外とされたことがあった。しかし、水ナスは豊かな歴史的背景を持つため、大阪の伝統野菜を牽引する存在として認定されることが必要である。

現在流通している水ナスは、品種改良や接ぎ木技術の改善によって生産性を高めたものである。こういった生産技術を伝統的ではないと否定するのではなく、水ナスを常に進化する伝統野菜として捉え、かつ市場に安定的に供給し続けることが重要である。

2. 料理人から見た食材としての評価を踏まえた新たな活用法

水ナスは甘さと水分が原因で、加熱調理には向かない。そのため、多くの料理人が試行錯誤を繰り返している。そもそも、水ナスの漬物は料理として完成度が高いため、これ以上の活用法を見つけることが困難であることが問題である。

新たな活用法として、和食のみならず、中華料理やフランス料理に水ナスを用いることが考えられる。水ナスの素材の良さを活かすために、生産者と料理人が協力して品種改良やレシピ開発を行う必要がある。

3. 今後の食文化継承とブランド戦略に対する具体的提言

現代人にとって美味しい料理が食文化として継承されと考えられる。そのため、現代人の嗜好に合わせたレシピと商品の創出が水ナスの食文化を守ることに繋がるといえる。具体的なレシピ創出の場として、幅広い世代の料理人が集まり、技術や知識の継承を行う「大阪料理会」が挙げられる。その際、水ナスをプロの料理人に評価してもらい、かつ食べ方を研究してもらうことを通して、新たな水ナスの食文化を創出していきたい。

一部の生産者や地域では、水ナスの種を門外不出とする動きがみられるが、これは継承の面で問題がある。むしろ、伝統野菜として普及させるためには、意欲ある生産者に種を広げ、地域全体で水ナスの生産量を確保することで、ブランド力を高めていくことが望ましい。

地理的表示 (GI) 取得後の大阪府と JA による PR 活動は不十分であり、大阪府内でその価値が伝わっていない現状がある。そのため、ほかの県の成功事例 (例: 長野ワイン) を踏まえた戦略的なブランドの活用が望まれる。

3.2.5 2025 年 10 月実施の現地調査

(10) 辻調理師専門学校インタビュー

日時: 2025 年 10 月 2 日

場所: 大阪府大阪市阿倍野区

人物: 土井 (株式会社 omochi)、音部様 (辻調理師専門学校 日本料理)、尾藤様 (辻調理師専門学校 食環境マネジメント概論)

概要:

辻調理師専門学校の日本料理教員である音部様、および食環境マネジメント概論講師の尾藤様に対し、調理師養成課程における伝統野菜と郷土料理の扱い、料理人から見た食材としての水ナスの評価、そしてグローバル化が進む現在の食文化継承のあり方に関して、調理師の視点をインタビューした。

目的:

1. 調理師養成教育における伝統野菜、郷土料理の扱いを把握する。
2. 料理人から見た食材としての水ナスの評価を把握する。
3. 食のグローバル化が進む中で、大阪の食文化継承のあり方を検討する。

方法:

対面のインタビュー

結果:

1. 調理師養成教育における伝統野菜と郷土料理の扱い

辻調理師専門学校では、授業の一環として伝統野菜を栽培する大阪の農家を訪問し、収穫体験を実施している。学生が自分の足で産地に赴き、採れたての野菜を味わ

うことで、食材への理解を深めることを期待している。その際の問題として、収穫時期と収穫量が天候に左右されやすい伝統野菜を教材に取り入れることと、学校のカリキュラムの対応が挙げられる。このような授業は、特定の生産者との強い信頼関係を築いたうえで実現可能である。辻調理師専門学校には東京と大阪校があるが、東京校に比べて、大阪校周辺は生産者が少なくかつ遠いため、生産者との連携が困難である。

2. 料理人から見た食材としての水ナスの評価

水ナスは、生食または漬物が素材の特徴を活かすことができる食べ方であり、完成された形である。また、水ナスには水分が多く油を吸いにくい特性があるため、麻婆ナスやてんぷらといった加熱料理の材料として使うことに否定的な意見が一部みられる。その一方で、素材（水ナス）そのものに力があるものであれば通常では不向きとされる料理にも新たな価値を提示できるし、そういった固定観念から離れてレシピを創作することにも挑戦する価値はある。たとえば、日本料理のみならず中華料理に水ナスを用いたり、ほかのジャンルの料理人が水ナスを解釈し直したりすることを通して、新たな食文化が生まれる兆しがある。

3. 食のグローバル化が進む中で、大阪の食文化継承のあり方を検討

日本人はナスに対して焼く・漬けることが適しているという固定観念を持っている一方、留学生は自由な発想で水ナス料理を創作できるかもしれない。これが新しい食文化を生み出すきっかけになり得る。

以前日本の食材が外国で人気になることがあった（韓国における高級食材としてのハモ）。そのため、将来的に辻調理師専門学校の卒業生が、現地の食文化に日本の食材を融合させることを通して、水ナスの海外進出を見込んで新たな価値を付加できる。また、調理の技術のみならず、その背景にある食文化を教えることが、将来料理人となった際の帰属意識の形成に繋がる。

ほかにも、食材の特徴のみならず、それが生まれた背景、歴史、生産者の思いといった物語を付加価値として伝えていくことが、これからの食文化発信には不可欠であるように思われる。

3.2.6 2025 年 11 月実施の現地調査

(11) 第一次堺共同漬物株式会社インタビュー

日時: 2025 年 11 月 6 日

場所: 大阪府堺市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、林野様 (堺共同漬物株式会社 代表取締役・関西漬物協会 会長)

概要:

堺共同漬物株式会社の林野社長は、泉州の水ナスの漬物を全国展開に導いた立役者である。水ナス加工の技術に関する歴史的変遷、技術革新による流通エリアの拡大過程、そして生産者との連携や今後の食文化継承について、加工・販売業者の視点をインタビューした。

目的:

1. 水ナスの加工・輸送技術に関する歴史的変遷を把握する。
2. 技術革新による流通エリアの拡大過程を把握する。
3. 水ナス生産者との連携や今後の食文化継承に関する知見を得る。

方法:

対面のインタビュー

結果:

1. 水ナスの加工・輸送技術に関する歴史的変遷

香川県出身の父が泉州で水ナスのおいしさを知ったことが創業のきっかけである。当時はまだ全国的な知名度も低く、泉州以外では食べられていなかった。当時の水ナスは皮が薄く傷つきやすいうえ、漬物にすると変色する問題があった。そのため、長らく泉州の外への展開が困難だった。そこで、大阪府立環境農林水産総合研究所と協力し、ミョウバンや塩揉み方法の工夫により色落ちを防ぐ技術を確立した。

2. 技術革新による流通エリアの拡大過程

水ナスの普及における決定的な転機となったのは、昭和 50 年代後半からのクール宅急便の普及であった。これにより、水ナスの鮮度と色を保ったまま全国配送が可能になった。そのため、贈答品としての需要が拡大した。また、ビールメーカーの CM で水ナスが取り上げられたことが、全国的な認知度向上に寄与した。企業として、大阪府の「大阪産 (もん) ブランド」や「E マーク食品」といった認証制度を積極的に活用し、泉州の水ナス漬物の品質保証とブランドイメージの確立に尽力してきた。

3. 水ナス生産者との連携や今後の食文化継承に関する知見を得る

現在、水ナス生産者と直接契約を結んでいる。その際、生産者が提示する価格で買い取ることを重視している。このような生産者と加工業者の信頼関係が、高品質な水ナスの安定調達に繋がっている。ほかにも、若手の農業従事者グループ (4H クラブ) とも連携し、若手の農家が意欲的に水ナス栽培に取り組める、持続的な栽培環境の発展を支援している。

水ナスの漬物は、泉州地域ではぬか漬けが主流だが、泉州の若年層やほかの地域ではより手軽な浅漬けが主流である。そのため、企業として時代の変化に合わせて商品を多様化させている。ほかにも、漬物以外のレシピの創出にも力を入れている。たとえば、オリーブオイルや生ハムと合わせた洋風アレンジ、天ぷら、さらには GABA を

活かした健康レシピといった、現代人向けの新しい水ナスの食文化を絶えず生み出し
ている。

現在の問題として、猛暑による品質低下が挙げられる。加工業者としても冷凍技術
の研究など、新たな対策を模索している。

食文化継承のためには、水ナス本来の美味しさを守りつつ、時代に合わせて変化さ
せることが重要であるように思われる。

(12) 第一次有識者検討会

日時: 2025 年 11 月 28 日 (金曜日) 10:00-11:30

場所: 大阪府阪南市 阪南市防災コミュニティセンター (阪南まもる館)+Zoom による
オンライン参加

人物: 土井 (株式会社 omochi)、石橋様 (阪南市まちの活力創造課)、芝崎様 (阪南市
まちの活力創造課)、山千代様 (阪南市生涯学習推進室・文化財担当)、音部様・尾藤様
(辻調理師専門学校)、高井様 (大阪府立環境農林水産総合研究所・食と農の研究部 食
品グループ)、北野様 (北野農園)、文化庁職員 (オブザーバー)

概要:

令和 7 年度文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の一環として、「第 1 回
泉州地域の『水ナス』の食文化に関する有識者検討会」を開催した。行政、教育機
関、研究機関、そして生産者がそれぞれの専門領域における水ナスを取り巻く現状と
課題を報告するとともに、今後の食文化継承とブランドの強化に向けて議論した。

目的:

1. 水ナスの生産・流通・消費・歴史・栽培技術の現状と課題を把握する。
2. 将来的な食文化の保護・継承およびブランド展開に向けた議論を行う。

方法:

1. 発表担当者による現状報告
2. 付箋を用いたワークショップ形式でのディスカッション

結果:

1. 水ナスの生産・流通・消費・歴史・栽培技術の現状と課題

行政の視点: 阪南市では、「なにわ黒牛」、「月化粧」、「牡蠣」、「浪花正宗」といった
市内の特産品にならんで、水ナスを万博や SDGs の文脈で発信している。企業や大学
との連携を進めているが、単発のイベントではなく、継続的な事業として定着させる
ことが課題である。

教育の視点: 辻調理師専門学校では、伝統野菜の収穫体験やその背景を学ぶ授業、
郷土料理を調理する授業を実施している。しかし、水ナスは収穫時期が限定的で、か
つ流通量が少ないため、カリキュラムへの安定的な導入が困難である。

研究の視点: 栽培現場から、高温対策やスマート農業の導入・栽培が望まれているため、大阪府立環境農林水産総合研究所では、細霧冷房や収量予測、そして成育調整剤処理が不要な品種改良を進めている。また、新たな需要の喚起のために、水ナス含有 GABA の利用技術・調理法によって GABA を増やす技術の開発、油で揚げないフリーズドライ食品の製造法の開発に取り組んでいる。

2. 付箋を用いたワークショップ形式でのディスカッション: 将来的な食文化の保護・継承およびブランド展開に向けて

水ナスの食文化に関する現状を列挙した結果、消費や食文化における問題として、「見た目で判断されるため、揃いの良いナスの系統が重視され、不揃いな系統は栽培されなくなった。」「郷土料理のじゃこごうこに使う水ナスの古漬けが家庭で手に入らない。その理由として、各家庭でぬか漬けを作らなくなっていることが考えられる。」等の意見があった。

対策として、次世代を担うこどもに向けては、「水ナスの形の違いや、加工時の工夫など、多くの人の関わっている姿を見せることで、栽培に関心を持ってもらうこと」や、「泉州の歴史や水ナスの効能を教えることで、水ナスに興味を持ってもらうこと」が挙げられた。

近年は、世帯人数の減少により少量売りが好まれるようになり、共働き世帯の増加は、日持ちのしにくい生野菜や浅漬けよりも、加工済みの食品、ある程度日持ちのする漬物が棚に多く並ぶようになった。このような消費生活の変化にあわせて、食文化の継承の方向性も変化させていく必要がある。例えば、水ナスに含まれる GABA への注目は現代の生活や消費者の健康ニーズをとらえた重要なキーワードであり、これまでの伝統的な食に新たな視点を加える事例になりうるであろう。また、SDGs や万博等のイベントを一過性のものにせず、より多くの人に伝えていくためには、生産者、研究者、料理人等の連携が不可欠である。今回のような検討会が良いきっかけとなつて、継続していく体制につながることを期待される。

最後に、新たな水ナスのブランド化に向けて、ワインにおけるテロワールのような考え方が提案された。具体的には、泉州といっても、貝塚市と阪南市でも栽培環境が異なる、海側と山側では水質が異なる等の結果、水ナスにも違いが生まれる可能性がある。また、馬場ナスや澤ナスのように、旧来の品種の良さもある。これらの地域や生産者の特性を整理し、例えば食べ比べイベントなどを実施することで、消費者に水ナスのバラエティ、すなわち奥深さに興味を持ってもらうことができる。多様な愛好家を増やすことは水ナスの食文化を豊かにし、発展的な継承に貢献できると考えられる。

参考資料:



図 27: 有識者検討会の様子

3.2.7 2025 年 12 月実施の現地調査

(13) 大阪府泉州農と緑の総合事務所上田様インタビュー

日時: 2025 年 12 月 22 日

場所: 大阪府岸和田市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、上田様 (大阪府泉州農と緑の総合事務所)

概要:

大阪府泉州農と緑の総合事務所の上田様に対し、生産現場における高齢化の影響、流通の現状、農地継承の実態、新規就農者が直面する問題、そしてスマート農業の導入とその課題に関して、現場担当者の視点をインタビューした。

目的:

1. 生産現場における高齢化の影響を把握する。
2. 流通の現状と課題を把握する。
3. 農地継承の実態を把握する。
4. 新規就農者が直面する問題を把握する。
5. スマート農業の導入とその課題を把握する。

方法:

対面のインタビュー

結果:

1. 生産現場における高齢化の影響

近年は猛暑が原因で、夏場の露地栽培の作業が過酷になっている。そのため、体力的な限界を理由とする経営規模の縮小が増えていると感じられる。くわえて、ハウス栽培であっても収穫終了時期が前倒しになっていることで、環境の変化が栽培の難易度と身体的負担がそれに拍車をかけている。このような環境的变化に対して、既存の設備でできる範囲で続け、限界が来たら廃業するのが一般的である。

2. 流通の現状と課題

JAを通した市場出荷には販売の手間が省けるという利点がある一方、自身で価格決定ができないという欠点がある。そのため、水ナスの価格を自分で決定したい生産者にとっては好ましくない場合がある。

水ナスの鮮度保持技術そのものは進化しているが(例: トレーの形状)、その分の輸送費や資材費の負担が大きくなるため、採算が合わないことを理由に導入されないことがある。

3. 農地継承の実態

親子間での継承または親戚間での継承が一般的で、新規就農者による既存の農地の継承に際して継承の合意を得ることが容易ではない。くわえて、好ましい条件の農地は親族や近隣の顔見知り農家の間で融通されることが多く、新規就農者に出回らないことが挙げられる。そのため、新規就農者が借りられる農地は、比較的不便な場所になることが多い。

また、栽培規模の拡大に関して、人を雇うことで生じる費用や作業を終える手間が原因で雇用型経営への転換が進んでいない現状がある。そのため、家族経営の範囲で事業を続ける農家が大半である。

4. 新規就農者が直面する問題

地域の農業共同体に所属する難しさが存在する。単に栽培技術を習得するだけでなく、同業者との共同作業を通して、信頼を得ることが不可欠である。これができないと、地域に馴染めずに離農する要因となり得る。

ほかにも、水路の草刈りや泥上げといった、地域の農業設備の維持管理を共同で行う必要がある。くわえて、明文化されていない共同作業の存在も、新規就農者にとって問題である。

5. スマート農業の導入とその課題

大阪府と国からの補助金が利用できる。しかし、大阪府の補助金は限りがあり、国の補助金は要件が厳しいため、小規模な水ナス農家には利用が困難である。また、導入の成功事例や費用対効果が見えにくいことも、導入が進まない原因である。

3.2.8 2026年1月実施の現地調査

(14) 第二次大阪府立環境農林水産総合研究所インタビュー

日時: 2025 年 1 月 9 日

場所: 大阪府羽曳野市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、高井様 (大阪府立環境農林水産総合研究所・食と農の研究部 食品グループ)

概要:

有識者検討会の実施後、大阪府立環境農林水産総合研究所の高井様に対し、検討会で提示された最新技術について (フリーズドライ、GABA、収量予測) 追加でインタビューした。

目的:

1. フリーズドライ技術の転用可能性と課題を把握する。
2. 水ナス含有の GABA を用いた機能性表示食品の展開における課題を把握する。
3. 収量予測技術の導入状況と課題を把握する。

結果:

1. フリーズドライ技術の転用可能性と課題

水ナスのお吸い物を開発して、その技術をみそ汁に応用した。ほかのフリーズドライ可能な野菜同様、水ナスにおいても即席食品等の展開が見込まれる。

現在、お吸い物に関しては水ナス生産者が販売しており、みそ汁に関しては近鉄グループが販売している。

普及における課題として、商品価格の高さが挙げられる。水ナスのみそ汁は 1 食が 300 円程度であるため、大手メーカーの量産品と比較すると高価である。とはいえ、地方特産品を用いた類似商品とは同等の価格であるからして、一定の需要は存在すると考えられる。

2. 水ナス含有の GABA を用いた機能性表示食品の展開における課題

消費者庁への機能性表示食品の認可に時間がかかることが挙げられる。大阪府立環境農林水産総合研究所は成分分析や含有量計算の面で申請者を支援できる。しかし、消費者庁への届出を作成し、それが受理されるまでの間には時間がかかることが予想される。そのため、実際に水ナス含有の GABA が商品化された事例であっても、正式な機能性表示の届出は見送られ、パッケージに含有量を記載するに留まっている。

3. 収量予測技術の導入状況と課題を把握する。

前提として、水ナスの規格外商品は収入を減少させるものではあるが、生産者の経営を揺るがすほどのものではない。対策として、直売所において安価で販売されている。

規格外商品を加工する動機として、もったいないから有効活用したいという動機がある一方で、加工品開発のための費用を考慮すると現実的ではないことがある。

水ナス漬けは賞味期限が短く、流動的な製造と販売状況との調整が困難であるからして、収量予測技術の開発は、加工計画の最適化や食品ロスの削減に寄与する。現在、収量予測技術は大阪府の一部の農家と研究所によって試験的に導入されている。そのため本格的な導入には至っていない。栽培記録装置の提供など、今なお技術の実証が進められている。

3.2.9 2026 年 2 月実施の現地調査

(15) 第二次有識者検討会

日時: 2025 年 2 月 10 日

場所: 大阪府阪南市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、芝崎様・前田様 (阪南市)、園田様 (北野農園)、高井様 (大阪府立環境農林水産総合研究所)、音部様・尾藤様 (辻調理師専門学校)、文化庁職員 (オブザーバー)

概要:

令和 7 年度文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の一環として、「第 2 回 泉州地域の『水ナス』の食文化に関する有識者検討会」を開催した。行政、教育機関、研究機関、生産者の各分野から有識者が参加し、作成中の調査報告書の進捗報告を行うとともに、今後の食文化の保護・継承に向けた具体的な提言を策定するためのワークショップ形式で討議した。

目的:

1. 作成中の調査報告書の進捗報告を行い、フィードバックを受ける。
2. 泉州における水ナスの食文化にみられる本質的な課題と、将来的に目指す未来像を可視化する。
3. 地域の食文化を持続させるための具体的な提言の方向性を考案する。

方法:

対面およびオンラインのハイブリッド開催

1. 第一次有識者検討会の振り返りおよび調査報告書素案の紹介
2. ワークシートを用いたテーマ別討議
3. 全体共有およびディスカッション

結果:

1. 報告書構成の方向性確認と食育の課題

学校給食で提供される郷土料理 (じゃこごうこ) が、味覚の面から児童に敬遠されがちな現状が課題として共有された。これに対し、無理に現代風の味付けにアレンジするのではなく、その料理が生まれた歴史や農家の苦勞といった「ストーリー (背

景)」を事前に伝えることで、食味への満足度や理解度が向上するという実証結果の事例が示された。

また、国の食育推進が「農林漁業への理解」に重点を置く中、学校現場での水ナス栽培体験の導入が期待される。しかし、露地栽培の難易度の高さや教員の負担が障壁となるため、「あえて失敗や病害虫の駆除を体験させる」など、栽培の困難さそのものを学ぶアプローチが提案された。

2. 直面する課題と目指すべき未来像の可視化

産地の現状と理想の未来を想像する討議を通じ、以下の課題と解決への道筋が抽出された。

まず、生産現場では、「気候変動（異常気象）」や経験則では太刀打ちできない「病害虫の発生」、さらには「都市化による農地の減少（買収等）」や「他県産ブランドとの競争」がリアルな危機として認識されている。また、消費側でも「食習慣の喪失（若者の漬物離れ）」が深刻化している。

これらの脅威を乗り越えるためには、ベテラン農家が持つ「繊細な感覚（暗黙知）」と若手が得意とする「データ分析（IT 技術）」の融合が不可欠である。さらに、家庭に眠る「郷土の味」を現代のライフスタイルに合わせて再発見・提案していく取り組みが求められる。

そのため、最終的なビジョンとして、関係各所が連携して食育やメニュー開発を推進し、地域全体が活性化すること、そして次世代が水ナスの魅力に誇りを持ち、家業や農業を自ら継ぎたいとなるような持続可能な産地の姿が描かれた。

3.2.10 2026 年 3 月実施の現地調査

(16) 第二次堺共同漬物株式会社インタビュー

日時: 2026 年 3 月 2 日

場所: 大阪府堺市

人物: 土井 (株式会社 omochi)、林野様 (堺共同漬物株式会社 代表取締役社長)、奥野様 (株式会社食経 代表取締役社長)

概要:

堺共同漬物株式会社の林野社長（ならびに同席の株式会社食経 奥野社長）に対し、泉州の水ナスとほかの産地との比較、水ナス漬物文化の起源について、食べる際の作法、そして漬物業者が直面している問題について、2 度目のインタビューをした。

目的:

1. ほかの地域と泉州産の水ナスの差異を確認する。
2. 水ナス漬物に関する意見を聴取する。
3. 水ナスを食べる際の作法を記録する。

4. 泉州の漬物業者が直面している問題を記録する。

方法:

対面のインタビュー

結果:

1. ほかの地域と泉州産の水ナスの差異

近年、ほかの地域での水ナスやそれに類似する品種の栽培の動きが盛んである（例：熊本、茨城等）。しかし、泉州産は泉州特有の風土（テロワール）ならびに代々受け継がれてきた栽培技術によって、皮の薄さ、柔らかさ、そしてみずみずしさの点で異なっている。

また、消費者が泉州のものとは異なる性質の水ナスを食べた結果、「水ナスとはこの程度のものか」という印象を抱かれることでブランドイメージに傷がつくことが懸念される。その対策として、泉州産であることの価値を伝えるブランド戦略が挙げられる。

2. 水ナス漬物に関する意見

漬物の起源として和歌山を挙げる文献に関して、種や文化の交流があった可能性は否定しないが、結局のところ、水ナスの漬物を商品として全国的なブランドに育て上げたのが泉州の農家と漬物業者の功績であるという自負がある。

由来と産地の関係について、京都の千枚漬と聖護院かぶらを例に挙げると、両方京都が由来だが、近年滋賀県で製造されるようになっている。

漬物を食べる機会に関して、だんじり祭りが行われる9月から10月は水ナスの収穫終了時期と重なる。したがって、かつては「古漬け」別名「深漬け」が振る舞われていた可能性が高い。

現在広くみられる贈答品として水ナスを送る行為は、自身の生まれた地域の自慢の味を、ほかの地域の知人にも味わってもらいたいという大阪のおすそ分け文化に由来する。これが水ナスの漬物の全国的な認知拡大に寄与した。

現在、水ナスの食文化は、創業期と拡大期を経た成熟期にあると思われる。これは、今後さらに生産量が増えて一般化するのか、季節限定の高級ブランドとしてさらに価値が高まるかの岐路に立たされていることを意味する。個人的に、後者が望ましいと思われる。というのも、労働力不足とコスト高の最中で産地とブランドを維持するためには、安売り競争ではなく、高くても売れるための高付加価値化が欠かせないからだ。そのために、水ナスの歴史、文化、そしてストーリーの付加が求められている。

3. 水ナスを食べる際の作法

泉州の人々は、水ナスを手で裂くことが作法であると考えている。包丁で切ることは、食感と味を変えてしまうため敬遠される。

その一方で、ほかの地域や若年層に対しては、手で裂くのではなく、既に縦にカットされた商品の販売が好調である。

このように、本来の美味しさを伝えたい思いと、利便性を求める市場のニーズとの間でジレンマが生じている。

4. 泉州の漬物業者が直面している問題

概して、泉州の家庭からぬか床が消えつつある。そのため、漬物屋は「家庭の味」の代行者としての役割を期待されている。しかし、流通に際して、袋詰め後の発酵対策、加熱殺菌そして添加物等の調整が不可欠であるからして、完全に「家庭の味」を代行しているというわけではない。

また、昔ながらの家庭の味である古漬けは、乳酸発酵による酸味があることから、現代の消費者、とくに若年層は敬遠しているように思われる。その対策として、水ナスを漬けるための加熱していないぬか床の販売や、従来の主な消費者に向けた直販のように、想定顧客に合わせた商品展開が必要である。

3.3 その他の調査

(17) 阪南市における和歌山大学 LPP 学生との合同試食会

日時: 2025 年 9 月 10 日

場所: 阪南市

人物: 土井・塩濱 (株式会社 omochi)、石橋様 (阪南市職員)、芝崎様 (阪南市職員)、和歌山大学観光学部地域連携プログラム (Local Partnership Program, LPP) 学生のみなさま、ペペ・老女・ん様 (モデル兼アクセサリー作家兼クイーン)

概要: 午前中は阪南市のガイドのもと、LPP の学生と市の観光名所を巡り、午後は水ナスを試食した。昼食後、水ナスの浅漬けを試食し、次に水ナスの調理体験を行った。試食会后、和歌山大学観光学部学生との広報戦略会議を実施した。

目的:

1. 水ナスに対するイベント参加者の意見を確認する。
2. 観光と水ナス食文化の発信の方法を議論する。

方法:

水ナスの歴史や特性の概説の後、対面の試食会 (水ナスの浅漬け、生の水ナス) を行った。生の水ナスの試食会においては、1. 醤油+ごま油+かつお節、2. 生ハムで巻く+オリーブオイル、3. ごま油、4. 醤油+オリーブオイル、5. 醤油、6. ポン酢、7. ポン酢+ごま油+かつお節をかけて調理した後で、それぞれの食べ方について自由記述のコメントの採集ならびにアンケート調査を行った。

結果:

1. 水ナスに対するイベント参加者の意見

水ナスの漬物と生食の両方に対して好意的な意見がみられた。参加者からはアクが少なく生食が可能であるという特徴と、フルーツのような風味について高い評価をいただいた。

試食会後のコメントとして、概して「調味料を変えるだけで、また違う料理になった」という意見、具体的に「ぽん酢より醤油の方が水ナスになじんで」いるという意見、「オリーブオイルとごま油はナスの甘さをよりひきたてて」いたという意見、「かつおぶしは風味が強くなって味に深みがでた」という意見、そして「旬の時期は夏バテで何も食べられない」ため水ナスはピッタリであるという意見がみられた。

アンケート調査の結果、生の水ナスにポン酢をかける方法と生ハムで巻いて食べる方法が一番好まれていることが判明した。

2. 観光と水ナス食文化の発信の方法

ソーシャルメディアを用いた阪南市の魅力発信事業のモデルケースとして、水ナスの試食、だんじりやウミホテルの観察といった情報発信が検討された。水ナスについては普通のナスとの差別化を図ったマーケティング展開が提案された。水ナスがほかの観光資源とならんで、地域の特産品として用いられていることが認められた。

参考資料:



図 28: 南海電鉄 尾崎駅 (撮影: 株式会社 omochi)



図 29: 午前中の街歩きで訪問した本願寺尾崎別院 (撮影: 株式会社 omochi)



図 30: 午前中の街歩きで訪問した浪花酒造有限会社 (撮影: 株式会社 omochi)



図 31: 午前中の街歩きで訪問した尾崎の海岸 (撮影: 株式会社 omochi)



図 32: 午後の試食会で試食した水ナスの漬物 (撮影: 株式会社 omochi)



図 33: 午後の試食会のために用意された水ナス (撮影: 株式会社 omochi)



図 34: 午後の試食会のために盛り付けられた生の水ナス (撮影: 株式会社 omochi)



図 35: 午後の試食会の様子 (撮影: 株式会社 omochi)



図 36: 午後の試食会で試食された様々な水ナスの調理法 (撮影: 株式会社 omochi)

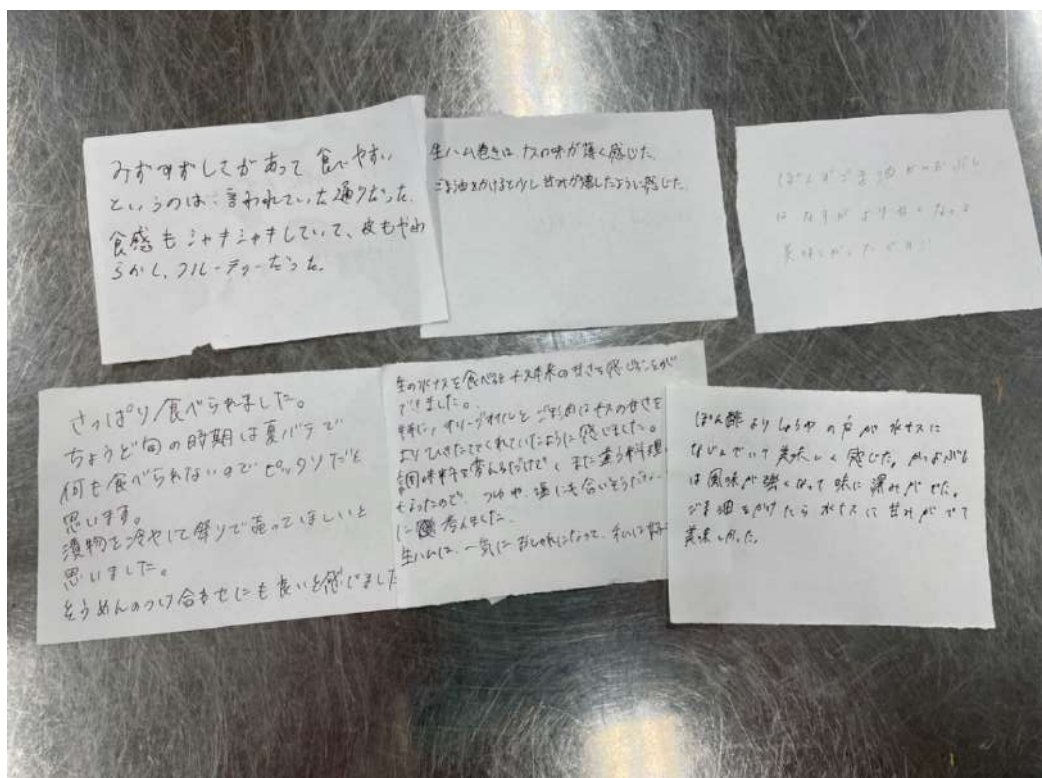


図 37: 試食会後の感想 (撮影: 株式会社 omochi)



図 38: 試食会後に訪問した阪南市商工会館 (撮影: 株式会社 omochi)

(18) 博物館等へのメール調査

日時: 2025 年 10-11 月にかけて

場所: オンライン

人物: 土井 (株式会社 omochi)

概要: 泉州の博物館・郷土資料館のうち 5 施設における水ナス展示の実態を調査した。

目的: 泉州の博物館・郷土資料館において、水ナスの食文化に関する常設展示がされているかを確認する。

方法: メールによる問い合わせ

結果: 返答した施設に関しては、現在水ナスに関する常設展示は存在していないことが明らかになった。

4. 調査結果および考察

4 章では、2 章と 3 章の調査結果を踏まえ、2.5 章で設定したリサーチクエスションに基づき考察をする。本調査のリサーチクエスションを以下に再提示する。

1. 2025 年時点の水ナス生産・流通・消費・技術継承の実態はどのようなものか。
2. 2025 年時点の水ナスの漬物に関するレシピ・素材の入手・継承の実態はどのようなものか。
3. 2025 年時点の水ナスの漬物に関する食文化の現状を踏まえて、無形の文化財登録に向けて何が必要か。

はじめに、4.1 章では、調査結果を踏まえて、水ナス食文化の無形の文化財登録に向けた、食文化の基本的情報、変遷そして現状をまとめる。つぎに、4.2 章では、文化財への登録に向けて、いかなる組織・個人が行動できるか提言する。

4.1 無形の文化財登録に向けた現状の整理

4.1 章では、2 章と 3 章の調査の結果を踏まえ、水ナスの食文化とその歴史と現状を表にまとめる (表 3)。なお、出典等は紙幅の都合上省略をせざるを得なかったことを断っておきたい。

表 3: 無形の文化財登録等に向けた泉州の水ナス食文化の現状整理

食文化の名称 (ならびに表 記ゆれ)	(原材料) 水ナス (水なす、水茄子、水茄、Mizu-nasu、Mizunasu) 名称の由来: 育成に大量の水が必要、または果実が瑞々しいことから (漬物) 総称: 水ナスの漬物 (水ナス漬物、水ナス漬け) ぬか床または調味液に短時間漬けたもの: 浅漬け (浅漬、朝漬け) ぬか床に漬けたものの総称: ぬか漬け (たる漬け、どぶ漬け、どぼ漬け) ぬか床に長期間漬けたもの: 古漬け (深漬け) (「じゃこごうこ」: 片仮名表記は省略) じゃこごうこ (雑魚香々、じゃこごうご、じゃこごんご、じゃここんご、じゃこなす、じゃこなすび、えびなす) 名称の由来: 小型のエビの総称であるえびじゃこ+香の物の別名である「こうこう」から
品種ならびに ブランド名	「絹皮水茄子」、「絹茄子」、「泉州絹皮水茄子」、「泉州水なす」、「貝塚澤なす」、「馬場なす」等

原材料の概要	水ナスは、泉州が起源のナス (<i>Solanum melongena</i> L.) の在来種である。柔らかく、ハリのある果皮に包まれたみずみずしく甘い果実が特徴的とされる。アクが無いことから、ほかの地域のナスとは異なり生食が可能である点が重宝される。栽培時に傷つきやすく、栽培には高い技術が必要とされる。1 週間程度しか日持ちしない。
原材料の歴史と変遷	(日本におけるナス栽培の起源) ナスはインドが由来とされ、奈良時代前から中国大陆と朝鮮半島を経由して日本に持ち込まれており、漬物として加工されていたこと、そして現在の大阪府に該当する地域で栽培されていたことが指摘されている。また、江戸時代には地域ごとに色や形が異なるナスの栽培が行われていた。 (泉州における水ナス栽培の起源) (明治時代以前) 正確な起源については明らかではないが、現代の水ナスの原種が、現在の貝塚市または泉佐野市に由来するという説がある。栽培の開始時期については、泉州地域で室町時代から栽培されていたという説と江戸時代ごろからという説がある。1606 年 (慶長 11 年) の『庭訓往来』に現在の水ナスの原種とされるものの言及が存在するからして、江戸時代とする文献もある。 (明治時代) 当時は巾着系で、家庭ごとの消費が主であったことと、漬物に加工した際の変色がみられたことが指摘されている。 (大正時代) 巾着系から浅漬けに適した中長系が選抜されるようになった。 (昭和期) 品種改良が盛んになり、その結果色が改善された。戦後、タマネギ栽培から水ナス栽培に転向する動きが存在した。1980 年代を境に、水ナスが注目されるようになった。 (平成) さまざまな形の「絹皮水なす」が存在した。1990 年代に選抜やブランド化によりさらに知名度が向上した。2000 年代には水ナスの知名度が全国的になった。 (現在) 「泉州水なす」という商標でブランド化が進められている。
原材料と当該食文化が存在する地域との関係	(気候との関係) 水ナスの栽培には水が必要である。泉州は降水量が少ないため、それをため池で埋め合わせている。 (地質との関係)

	泉州の川沿いは砂質土壌であり、それが水ナスの栽培に適していたことが指摘されている。 (信仰・地名との関係) 泉州には水に関する地名が多いことと、水の神々に対する信仰が存在し、水ナスとの関連が指摘されている。 (食文化との関係) 伝統的な泉州の主食は麦飯で、副食が野菜であった。野菜の漬物は常備されており、かつそれを漬けて保存するためのぬか床も各家庭に存在したといわれる。ぬか床を捨てると悪い事が起こるという言い伝えが存在し、そのうえ結婚の際にぬか床を持って行ったといった言い伝えも存在するほど、泉州では漬物を作る環境が重要視されていたといえる。 (漬物との関係) 水ナスは生食が可能なナスであり、アクが少なくかつ果肉が柔らかいため漬物に適しているとされる。
おもな流通経路・市場規模	(従来の水ナス・水ナス漬物の流通経路) 1. JA→卸売市場→小売業者 (スーパーマーケット等) 2. 消費者が購入、農産物直売所→消費者 3. 無人販売→消費者 (近年の流通経路) 4. オンライン商取引 (生産者・加工業者・ふるさと納税の返礼品) (市場規模) JAにおける水ナスの共販出荷量は、令和2年度で1362tとされる。しかし、生産者が直売する事例に加え、近年は流通経路としてオンライン取引も盛んであることから、正確な市場規模の把握が困難であると指摘されている。
消費時期	(消費の現状) 水ナスとその加工食品の生産と消費は夏がピークである。近年、加温栽培の技術により周年栽培も可能になった。 (消費の課題) 水ナスを加工して作られる漬物は、泉州特産の贈答品として夏季に人気を博している。したがって、夏場の需要に追いつけるよう高品質の水ナスの安定生産が求められている。
食材を用いた食文化の概要	(生食) 農業従事者の水分補給用、またはこどものおやつとして、生で食されることがあったと伝えられている。『庭訓往来』においては水菓子として水ナスが説明されている。 (漬物)

	水ナスの主な用途として、ぬかまたは調味液を用いた漬物が挙げられる。具体的に、ぬか漬け (どぶ漬け)、浅漬け、古漬けが存在する。 (じゃこごうこ) 保存食である水ナスの古漬けと、ダイコン (<i>Raphanus sativus</i> L.) やショウガ (<i>Zingiber officinale</i>) の古漬けと、大阪湾で漁獲されるえびじゃこ (サルエビ (<i>Trachysalambria curvirostris</i>)・アカエビ (<i>Metapenaeopsis barbata</i>) 等、底引き網漁で漁獲される小型のエビの総称) を醤油と砂糖で甘辛く炊いた料理として、じゃこごうこが存在する。地域・家庭ごとに味付けが異なるとされる。ほかにも、小型のフグをえびじゃこ代わりに用いることもあったことが証言によって明らかにされた。身が砕けることが欠点とされる。
食文化の歴史 と変遷	(生食) 昔は水菓子として、農業従事者の水分補給、またはこどものおやつとして食されることがあった。 現在は、サラダとしてドレッシング、かつお節、ほかに生ハムを巻くなどして食されている。 (漬物) 昔は冷蔵技術が発展していなかったため、古漬けが保存食として食されていた。 現在は、とくに浅漬けが夏季の朝食として食されている。また、年中行事であるだんじり祭において、客をもてなすための漬物として浅漬けが提供されていたという記録が存在する (岸和田市)。 近年は、酸味のあるぬか漬けではなく、手軽な浅漬けも好まれるようになったことが指摘されている。 (じゃこごうこ) 昔は冷蔵技術が発展していなかったため、豊富に収穫された水ナスが古漬けにされていた。それをおいしく食べるための工夫として、大阪湾で漁獲されるサルエビで出汁を取り、休耕期の保存食として食べていたものがじゃこごうこの起源とされる。収穫された水ナスを余すことなく利用するための先人の知恵と評されることがある。饗応料理としても提供されることがあったことが証言から明らかとなった。また、小さいフグを入れることもあったが、身が崩れることが欠点であったとされる。 今では、地域の料理教室、学校給食、または一部の家庭で家庭料理、慶事のための料理等として食される。しかし、学校給食において提供される際に低い評価を得ていることが課題である (阪南市)。

食文化の説明、作法ならびに技術	(生食) 水ナスは生食が可能であることが特徴とされる。その際、新鮮なものを洗い、手で縦に割いて食べる。そのまま割くことに抵抗がある場合、ヘタを除去してから包丁で十字の切込みを入れ、手で割く。このとき、包丁で切ってしまうと味や食感が変わってしまうことから、かならず手で割くことが作法とされる。裂き方については、4つ割りから8つ割りのバリエーションがある。 (漬物) 生食と同じく、手で縦に割いて食べられる。手で割くことがおいしく食べるための作法とされる。氷水で冷やしてから提供される。裂き方については、生食同様4つ割りから8つ割りまで個人差がある。 自作する場合、ぬか床を使うものについてはそれを育成する容器が必要となる。これには伝統的に四斗樽が用いられた。ぬか床は1日1回、夏季は1日2回混ぜる必要がある。適宜ぬかと塩を加えて柔らかくし、そして酸味を緩和させるために卵の殻が用いられる。 また、水ナスを漬ける際、色落ちが起こることがあるため、ミョウバンまたは「さび釘」を用いて対策する。ぬか床に漬ける時間により、浅漬け、ぬか漬け、またはそれ以上の場合古漬けとなる。取り出してから手で割いて食べる。浅漬けの場合は、自作または市販の調味液を用いた加工も可能である。 (じゃこごうこ) 調理過程で、古漬けを塩抜きする前に手で割く、または刻んでおく。塩抜きの程度で塩加減が調節可能である。 必要に応じて、水ナス以外の漬物(ショウガの古漬け)を入れることも可能である。 えびじゃこの頭と尾は除去することもあれば、しないこともある。煮る過程で出汁を取るためにえびじゃこの頭は取らないようにすることもあれば、風味のために除去する場合もある。 じゃこごうこに用いる水ナスの古漬けとして好ましいものは、煮崩れしにくい露地栽培の水ナスを漬けたものとされる。
材料の入手	(生食) 泉州の直売所、小売店で一般的に販売されているため、入手は容易である。一般的なナスに比べてやや高価である。ほかの地域においても、デパートや空港で泉州の特産品として販売されている。近年はインターネットの各種販売サイトでの取引が盛んである。 (漬物)

	泉州の直売所、小売店、そして泉州の生産者や加工業者が経営するインターネット上の各種販売サイト等で取引されることが一般的である。 とくに調味液を使った浅漬けに関しては、直売所、小売店、デパート等で容易に入手可能である。ぬか床に漬けられた浅漬けや、ぬか漬けについても、泉州の直売所や小売店で容易に入手可能である。しかし、古漬けについては販売者が限られており、なおかつ入手が困難な現状が報告されている。 (じゃこごうこ) 一部の泉州の水ナス生産者経営するインターネット上の各種販売サイトでパッケージの購入が可能である。一方、自宅で調理をするために必要な水ナスの古漬けならびにえびじゃこの入手が困難である。 現在は、給食で提供されたり、料理教室で調理されたり、またはレストランで提供されることもあるものの、気軽に食べられる場所がないという意見が散見される。
食文化全体の在り方と変遷	(総括) 伝統的に、農業従事者とその家庭およびその地域の人々が食文化を伝承してきた主体と考えられる。 (昔) 水ナスを栽培する農業従事者が水分補給のために生の水ナスを食べていたという言い伝えが存在する。輸送技術が発展する前は、専ら泉州の地場野菜として、地域で漬物として消費されていた。 (1980 年代以降) 近年は贈答品として水ナスの漬物が人気を博している。このような贈答の文化は大阪のおすそわけ文化と生まれ育った地域への誇りに由来するとされる。輸送技術の発展後、水ナスの漬物はさらに広い範囲で食されるようになった。栽培する農業従事者が自身で漬物を加工して販売、または加工業者が加工したものが流通している。 (伝承の主体) 泉州における水ナスの食文化は、一部の限られた料理人によって伝承されたものではなく、市井の人々が育んできた食文化といえる。一度食文化断絶の危機にさらされたことがあったが、その際、生産者、加工業者、そして消費者の協力により食文化が保全されてきた。 (現在の動向) 現在は生産者、加工業者、そして研究者が緊密に連携して、食文化のブランド化と伝承を図る動きがみられる。

食文化全体の 継承の現状	(ブランド化の流れ) 1990年代以降、水ナスのブランド化が著しい。特に、2025年には地理的表示 (GI) 保護制度に登録された。しかし、泉州の栽培・加工・販売現場からは、登録による利益を感じていないという声が寄せられている。 (歴史を研究する流れ) 近年、水ナスの歴史を研究する動きが注目を集めている。水ナス自体の在り方を見直し、食材の価値をさらに高める動きがみられる。 (宣伝、イベント等) 2025年、大阪万博で水ナスの試食会や宣伝、万博弁当としてじゃこごうこ風の料理が提供された。ほかにも、地域のイベント、料理教室、そして給食の材料として提供された。
食文化全体の 継承における 課題	(生産者間の技術継承における問題) 水ナスの栽培のマニュアル化がされていないこと、新規就農者が地域の農業共同体に参加する難しさ、そして好条件の土地を与えられることが稀であることが指摘されている。 (供給における課題) 近年の猛暑によって、漬物に加工する用途の高品質な水ナスの安定生産ならびに供給が困難であることが報告されている。さらなる品質管理ならびに保存技術の開発が望まれている。 (家庭内での継承における問題) 家庭内でじゃこごうこの調理法がうまく継承されていない事例が報告されている。祖父母の世代はじゃこごうこを一般的に食べていた世代であっても、現代の若者はじゃこごうこが好きではないことがある。それが原因で、新しい世代に家庭ごとのレシピや技術が継承されない事例が報告されている。 (材料の入手における問題) また、「じゃこごうこ」の調理においては、必要とされる水ナスの古漬けとえばじこの入手が困難とされ、食べる機会が稀であることが問題視されている。 (博物館や郷土資料館における問題) 泉州の博物館や郷土資料館といった場所では、企画展や基調講演といった形で時折水ナスが取り上げられることはあるものの、常設展示が行われていないことが明らかになった。
食文化全体の 継承における 課題への対策	(技術的な継承の支援活動) 大阪府環境農林水産総合研究所を筆頭とする研究機関や地方公共団体によって、さまざまな技術革新がもたらされている。生産者な

	らびに漬物会社との密接な協力を通して、高品質の水ナスの安定生産と長期保存、防除、輸送技術の発展、加工技術の発展、栄養価の高い食べ方の発見、栽培の効率化ならびに省力化、品種の育成等が達成されてきた。近年は夏場の高温対策が特に問題視されている。 (学校給食での提供) 泉州では、学校給食に水ナスを用いた料理や、郷土料理である「じゃこごうこ」の提供を通じた食育が盛んである。しかし、給食に利用できる水ナスを用意する困難さが指摘されている。しかし、学校給食に水ナス料理を提供している阪南市では、「じゃこごうこ」が小・中学生にとって嫌いなレシピの首位にある。 (料理教室での紹介) 阪南市では、料理教室で水ナスを漬ける体験やじゃこごうこを調理する機会が存在する。 (新たな食文化の創出) 漬物以外の用途として、てんぷら、サラダ、スイーツといった様々な水ナス料理が生み出され、商品化されている。 研究機関が民間企業の技術開発を助成する体制が整備されている。そのため、漬物以外の水ナスの商品展開が見込まれる。
ほかの地域の食文化との比較	(総括) すべて発祥地である泉州から持ち込まれたもの、またはそれと関係を持つものである。後に様々な事情で栽培されるようになった。 泉州では郷土料理の具材として使われるが、ほかの地域では郷土料理に使われない。 水ナスの品質ならびに栽培技術についても、泉州産が柔らかさとみずみずしさの点で優っているという意見が寄せられている。 (和歌山県) 江戸時代から栽培されている。現在は北部において水ナスが栽培されており、漬物用水ナスの生産も確認される。 (新潟県) 昭和初期に泉州から持ち込まれ、「十全」、「梨なす」、そして「やぶかみなす」として知られる。浅漬けまたは古漬けとして食される。 (愛知県) 岡崎市で水ナス「紫水」が生産されている。 (神奈川県) 2008年、神奈川県農業技術センターが県内のナス需要の拡大を目的とした「サラダ紫」を開発した。浅漬けとドレッシングをかけてサラダとして食べられることがある。2016年に「よこすか水なす」

	という商標を取得し、地域ブランド化を進めている。2022年には「サラダ紫」と関連する「かな紫」を開発した。 (茨城県) 2025年4月から水ナス「とろける万能水茄子」が栽培されるようになった。関東における水ナス生産がないことが栽培の動機で、主に都内向けに販売している。レシピについても専用ウェブサイトにて情報発信をしている。 (熊本県) 2002年、JA熊本うきが種苗会社と「ばってんなす」を共同開発した。ドレッシングをかけて生でサラダとして食べられる。
当該食文化に関する学術研究の現状	(総括) 生産・加工技術についてはこれまでに十分な研究がされている。しかし、それ以外の分野と様々な分野に関する分野横断的なリファレンス等は作成されていない。また、「じゃこごうこ」に関する包括的な研究も存在しない。 (生産・加工技術) 大阪府立環境農林水産総合研究所とその関係者によって、栽培・加工技術の研究が盛んである。企業との連携、生産者への試験的な機器提供、加工技術の改善等において成果を上げている。 (生産・加工技術以外の分野) しかし、栽培・加工技術を含む歴史、輸送、文化に関する情報を網羅的にまとめたデータベースは存在しない。そのうえ、郷土料理の「じゃこごうこ」に関して十分な研究がなされていない現状がある。 (先行研究) これまでの水ナスに関する学術研究については、本調査書の参考文献欄を参照されたい。

4.2 無形の文化財登録に向けた提言

4.2章では、4.1章で提示した現状に対して、具体的にどのような人物・機関が、どのようなことを行うことでさらに保全へ寄与できるかについて、これまでの調査結果をもとに提言する。

(生産者)

1. 泉州の水ナスのブランド・登録制度を活用したマーケティングを行う。
2. 水ナス栽培のマニュアル化を進め、それぞれの農園における技術継承を容易にする。
3. 地方公共団体やJAと連携し後継者の確保に努める。

4. 想定顧客を設定した商品展開に取り組む (地域の人々か、新しい顧客か)。
5. 泉州における水ナスの食文化の歴史を発信し、ほかの地域の水ナスならびに類似品首都の差別化を図る (例: パンフレット、ウェブサイト、商品の説明等)。
6. 学校給食・イベントでの展示等に用いる水ナスの提供を継続する。
7. 熟練農家が持つ「水や肥料の管理」「剪定のタイミング」といった暗黙知を、スマート農業技術 (収量予測等) と掛け合わせながら形式知化し、新規就農者への技術継承を促進する。
8. 牡蠣殻や牛糞などの地域資源を活用した「循環型農業」を推進することで、泉州特有の土壌・水利がもたらす本来の水ナスの旨味 (テロワール) を取り戻す。

(加工会社)

1. 泉州の水ナスのブランド・登録制度を活用した広報戦略を継続する (例: 大阪産 (もん)、地理的表示 (GI) 等)。
2. 単に漬物を販売するだけでなく、「包丁を嫌い、手で裂くことで味が絡む」という水ナス特有の食べ方の美学 (作法) を、パッケージや広報を通じて消費者に引き続き伝え続ける。
3. 水ナスの漬物の本場が泉州であることをアピールする。
4. 想定顧客を設定した商品展開を検討する。
5. じゃこごうこの原材料となる水ナスの古漬けの販売を拡大する。
6. 泉州において食べられる機会が失われつつあるじゃこごうこの商品化に取り組む。
7. 教育機関との連携のもと、小学生向けの工場見学により水ナス食文化を新しい世代への継承を検討する。

(研究機関・研究者)

1. 夏季の水ナスの安定供給に寄与する技術の研究を継続する (例: 温度・湿度管理ならびに貯蔵技術)。
2. 水ナスの商品展開に向けた技術の研究を継続する (例: フリーズドライ技術、GABA、減塩漬物等)。
3. 既存の水ナスの歴史・水ナス食文化研究の余白を埋めるための調査が必要である (例: 明治・大正時代以前の文献調査、水ナスと泉州の民俗学的な関係)。
4. 現在の流通経路・流通規模の把握のために、JA ならびに泉州の生産者を対象とした需給構造の再調査が必要である (cf. 内藤 2002)。
5. 水ナスの食文化継承のためのアーカイブ/データベースを開発する (cf. 近藤 2021)。
6. 生産者ならびに加工業者との連携を継続し、研究協力体制を維持する。
7. 地域ごとの水ナス食文化の違いを調査する (例: レシピ、食される機会、継承の主体等)

8. ほかの地域における水ナス栽培の動向を注視するとともに、必要に応じて研究機関・生産者と協力する体制を整備する。
9. 水ナス含有の GABA のような科学的エビデンスを、現代人のライフスタイルに合わせた新しい消費の動機付けとして活用する研究（レシピ開発等）を引き続き進める。

(地方公共団体)

1. 泉州内の各市町が連携し、食文化の記録ならびに継承に取り組む。
2. 泉州内の各市町が連携し、「泉州水ナス」としての地理的表示（GI）保護制度の効果を最大化するための広報戦略を検討する。
3. 学校給食を通じた食育、郷土愛を育む教育を継続する（例：郷土料理の提供、新しい水ナス創作レシピの提供）。
4. 市民に対して、水ナス食文化に触れる機会を増やす（例：生産者の顔が見えるような料理教室、漬物教室、イベントの開催等）。
5. 水ナスの食文化としてのストーリーを重視した食育向け教材を作成・配布する（例：料理バトル漫画、歴史をまとめた資料、生産者の創意工夫が見えるような資料等）。
6. 学校行事としての水ナス生産場面ならびに加工場面の見学を検討する。

(大阪府)

1. 「水ナス+きくなアカデミー」における水ナス栽培技術の指導を継続する。
2. 新規就農者が就農する意志のある地域に馴染むことができるよう、地域の生産者との連携を視野に入れたプログラムを計画する。
3. 生産者に対する水ナス栽培における最新技術の導入支援を拡充する。
4. 消費者に対するオンライン上の水ナスの情報発信を拡充する。
5. ビニールハウスの損壊といった、自然災害に起因する生産者の復興支援を拡充する。

(博物館・郷土資料館)

1. 水ナスの歴史・食文化・栽培に関する常設展示を行う。
2. ワークショップ等を通して、水ナスの食文化を展示する。
3. 食文化の保全に関する講演やイベントの機会を増やすことで、水ナスの食文化のさらなる保全活動を促す。
4. 文献に残りにくい日常の食風景を収集・記録し、次世代が触れられる形で展示・公開することで、泉州の人々の記憶をアーカイブ化する。

(消費者・食文化保護活動関連事業者・料理教育機関)

1. 泉州の家庭で食べられている水ナスを用いたレシピを記録し、可能であればオンライン上で共有する（例：じゃこごうこ）。

2. 水ナスを用いたレシピの開発、漬物以外の利用方法も絶えず考案し続ける。
3. (親からこどもへ) 地域のイベントへの参加や、容易に入手可能な水ナス商品を用いて家庭における食育に努める。
4. 伝統的な漬物を「完成された料理」としてリスペクトしつつ、現代のニーズに合わせたアレンジを提案し、消費の幅を広げる。

(飲食店)

1. 水ナスの漬物または郷土料理のじゃこごうこを提供できる環境を整備する。
2. 水ナスを提供する場合、水ナスの歴史・生産者の顔が見えるような工夫を行う。
3. 漬物や郷土料理以外の、新たな水ナスの食べ方も考案し、次世代への食文化の継承に寄与する。

5. 結論

本調査書は、「令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業」として、株式会社 omochi が行った、「泉州地域における水なすの漬物文化の調査・発信事業」の内容をまとめたものである。

現在、水なすは関西圏を中心に広く流通している。2025年には泉州の水なすが「泉州水なす」の名称で地理的表示 (GI) 保護制度の登録産品にもなっており、ブランドの価値を向上させることが図られている。しかし、伝統的な漬け方と泉州の家庭における食文化の継承に問題が存在する。つまり、家庭内の漬物加工が減少し、市販の漬物を購入することが多くなっている。そのうえ、水なすの生産者の高齢化や気候変動等の問題が存在する。そのため、株式会社 omochi は食文化の保全ならびに将来的な水なすの漬物に関する無形の文化財等への登録を目的とした調査を実施した。

調査の目的は、まず泉州の水なす食文化に関するさまざまな情報を集積し、かつ体系的に整理し、そしてこれまでの研究で明らかにされていることをもとに、何が明らかにされていないかを明確にし、最後に現在の泉州における水なす食文化の現状を記録し、無形の文化財等への登録に向けた提言を行うことであった。

そのために、吉田 (2010) の「インテリジェンス・サイクル」に基づき、書籍・ウェブサイト・インタビュー・有識者検討会の開催といった情報収集活動を実施し、水なすに関するインテリジェンスの創出に努めた。本調査によって導かれた主要な調査結果を以下に提示する。

1. 水なすの原型は室町時代から江戸時代には存在していた。泉州の気候・地質・水質が水なすとしての性質を育んだ。その過程で、漬物としての適性や、色の悪さといった観点から栽培されなくなった水なすが存在した。ブランド化が進むとともに品種改良された水なすがみられるようになり、近年は輸送・品質管理の容易な水なす品種への均一化が進んでいる。一方、地域ごと・生産者ごとの水なすの多様性を受け入れることの重要性も指摘されている。
2. 元来水なすは泉州でしか生産・消費されていなかったが、1980年代ごろから輸送技術の発達や、JA や漬物会社の宣伝活動ならびに戦略的なブランド化を通して、2000年までに全国的に知られるようになった。現在、水なすは既存のブランド力を活かしてさらに高級化するのか、それとも一般的になるのかの選択を強いられている。
3. 泉州における伝統的な食事に欠かせなかった漬物は、冷蔵技術の発展とともに衰退し、今や泉州の家々ではぬか床とそれを収容する容器 (樽) の存在が稀なものとなっている。そこで、食文化保全の取り組みとして、生産者と共同で水なすを漬ける料理教室や、手軽に漬物を作ることができるぬか床の販売が行われている。また、漬物の種類としては、近年はより手軽な浅漬けが好まれるようになって

ていることが報告されている。一方の伝統的な水ナスの漬物としての形態であるぬか漬けは、発酵による酸味のために若い世代の消費が伸び悩んでいることが問題視されている。

4. 郷土料理「じゃこごうこ」は、農繁期に収穫された水ナスをぬか床に長期間漬けた保存食の古漬けを美味しく食べるための料理であった。今でも一般的に食べられることもあるが、給食、料理教室、そして泉州の家庭で一般に食べられる郷土料理として認識されるようになっている。「じゃこごうこ」に最低限必要な具材は、水ナスの古漬け、えびじゃこ（大抵はサルエビ）、そして醤油である。地域ごと、そして家庭ごとに異なる呼称、味付けが存在する。食文化の継承を阻む問題として、具材として必要な水ナスの古漬けとえびじゃこの入手が困難であること、飲食店ではほとんど提供されていないこと、そして若者が「じゃこごうこ」を食べず、世代間でレシピが継承されていないことが問題として挙げられる。
5. 近年、ほかの地域の水ナスや水ナスの性質に類似したナスの栽培が盛んであり、泉州の水ナス関係者は危機感を抱いている。対策として、水ナスが泉州の特産品であることを宣伝し、泉州で育まれた食文化として付加価値を高めていく戦略的な取り組みが必要である。現に、2025年の農林水産省による地理的表示（GI）保護制度は存在するが、現場はその恩恵を感じていない。
6. 近年の水ナスの生産現場では、夏季の高温による「つや無し果」が問題である。夏季は水ナスの漬物の贈答品としての需要が高まる時期と一致する。そのため、漬物として加工が可能な高品質な水ナスの安定供給が脅かされている。
7. 水ナスの漬物以外のレシピを考案する動きが盛んである。家庭内で作られるようなレシピのみならず、研究機関の支援を受けて民間企業や水ナス生産者が水ナスを用いた新しい商品を開発している。さらなる水ナスの食文化の発展が期待される。

本調査書はこれまでの断片的な水ナスに関する研究を体系的に整理し、泉州における水ナスの漬物の食文化とそれを用いた郷土料理「じゃこごうこ」の在り方を記録したものであるからして、今後の食文化保全に向けた水ナスの理解を深めるとともに、将来的な水ナスの漬物に関する食文化の無形の文化財等の登録に寄与すると考えられる。

本調査の限界として、時間的制約のために「じゃこごうこ」に関する泉州の地域ごとのインタビュー調査が不十分であること、流通規模と流通経路の全容を明らかにできていないこと、近年の海外展開への動きを捉えられていないこと、そのうえ農業的な視点が抜けていること等が挙げられる。したがって、今後は郷土料理研究、流通、そして農業的な視点を加えた、より包括的な泉州における水ナス食文化に関する研究が求められる。

参考文献

- 2023 年 G 7 貿易大臣会合大阪・堺推進協力協議会. 2023. 「「G7 大阪・堺貿易大臣会合」における地元産品推薦リスト」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/12583/list_all.pdf.
- American Marketing Association. 2026. “Branding”. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.ama.org/topics/brand-and-branding/>.
- Block, Ludo. 2024. “The long history of OSINT”. *Journal of Intelligence History*. 23 (2). 95-109.
- Central Intelligence Agency. 1992/2013. *Director of Central Intelligence Directive 3/7*. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://www.cia.gov/readingroom/docs/CIA-RDP11T00973R000100350001-3.pdf>.
- ColBase. n.d. 「平城京 195 号木簡」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://colbase.nich.go.jp/collection_items/nabunken/6AFITB11000824.
- Google. n.d-a. Google Scholar. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://scholar.google.co.jp>.
- Google. n.d-b. Google Trends. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://trends.google.co.jp/trends/>.
- Google. n.d-c. YouTube. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.youtube.com>.
- Headquarters, Department of the Army. 2012. *ADP 2-22.9 Open-Source Intelligence*. Headquarters, Department of the Army: Washington D.C. archived digitally by the Federation of American Scientists (FAS). 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://irp.fas.org/doddir/army/atp2-22-9.pdf>.
- Headquarters, Department of the Army, Headquarters, United States Marine Corps. 2017. *ATP 2-22.9 MCRP 2-10A.3 Open-Source Intelligence (U)*. Headquarters United States Marine Corps Deputy Commandant Combat Development & Integration Quantico: Virginia. archived digitally by the Federation of American Scientists (FAS). 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://irp.fas.org/doddir/army/atp2-22-9-2017.pdf>.
- Headquarters, Department of the Army. 2019. *ADP 2-0 Intelligence*. Headquarters, Department of the Army: Washington D.C. archived digitally by the Federation of American Scientists (FAS). 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://irp.fas.org/doddir/army/adp2_0.pdf.
- J-Platpat. 2026. 「登録 5063730」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.j-platpat.inpit.go.jp/t0201>.
- JA あいち三河. 2020. 「水ナスピーク／高品質なナスを消費者へ／」 JA あいち三河岡崎なす部会六ツ美支部」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.ja-aichimikawa.or.jp/wp/archives/2238>.
- JA あいち三河. 2023. 「水ナス「紫水」出荷スタート／8月中旬までに50ト見込む／」 JA あいち三河岡崎市なす部会六ツ美支部」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.ja-aichimikawa.or.jp/wp/archives/5286>.
- JA あいち三河 総合企画部 企画広報課. 2024. 「県内で唯一市場出荷する「水ナス」出荷ピーク！！」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.chu.aichi-ja.or.jp/wp/wp-content/uploads/2024/04/3766012f8a1c90bb5ae959205af1cfcc.pdf>.

- JA あいち三河 総合企画部 企画広報課. 2025. 「県内で市場出荷唯一の「水ナス」出荷スタートしています!!」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.chu.aichi-ja.or.jp/wp/wp-content/uploads/2025/05/28e2a930bde23efd4c08001fa7422767.pdf>.
- JA いずみの. 2024. 「泉州水ナス」を使った料理レシピをご紹介します!」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.ja-izumino.or.jp/wp/archives/6027>.
- JA いるま野 料理研究グループ. 2012a. 「ばってんナスと鶏肉のスタミナ南蛮漬け」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.ja-irumano.or.jp/recipe/nasu/2636.html>.
- JA いるま野 料理研究グループ. 2012b. 「ばってんナスと鶏むね肉の梅和え」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.ja-irumano.or.jp/recipe/nasu/2628.html>.
- JA 大阪泉州. 2021a. 「泉州水ナス」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://www.ja-osakasensyu.or.jp/agri/mizunasu.php>.
- JA 大阪泉州. 2021b. 「マスコットキャラクター」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.ja-osakasensyu.or.jp/about/character/>.
- JA グループ. n.d. 「大阪府「じゃこごうこ」JA 大阪泉州女性協議会」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://life.ja-group.jp/recipe/detail?id=8444>.
- KishiwadaCity. 2012. 「郷土料理を作ろう じゃこごうこ」. YouTube. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.youtube.com/watch?v=J6AKjBaEoDc>.
- NHK 情報ネットワーク (編著). 1992. 『NHK ふるさとデータブック 6 (西日本編 近畿 滋賀・京都・大阪・兵庫・奈良・和歌山)』. 日本放送出版協会. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13317703>.
- UNESCO. 2013. Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year. UNESCO Intangible Cultural Heritage. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://ich.unesco.org/en/RL/washoku-traditional-dietary-cultures-of-the-japanese-notably-for-the-celebration-of-new-year-00869>.
- Vavilov, Nikolai. Ivanovich. Chester, Starr Kenneth (trans.). 1951. "The origin, variation, immunity and breeding of cultivated plants. *Chronica Botanica* 13.
- Y・M. 2018. 「第 4 回「泉南の歴史、食文化を受け継ぐ」」. 恋するせんなん. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://welcome-sennan.com/column_list/season3/column_1807.
- YS2001. 2012. 「YS ミニ辞典 (漬物関連)」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <http://ys2001hp.web.fc2.com/yougo-tukemono.html>.
- 秋庭隆. 1995. 『食材図典』. 小学館. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/13202449>.
- 朝倉聖子. 2016. 「日本の漬物文化 : その変遷と特色」. 国土舘大学博士学位論文.
- 朝日新聞. 2012. 「JA 熊本うき (宇城市)」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <http://www.asahi.com/area/kumamoto/articles/MTW20120418440160001.html>.
- 阿部一博. 1985. 「新野菜・珍野菜・中国野菜」. 『食生活研究』6 (4)(29). 28-37. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/1842009>.

- 家の光協会. 2026. 「大阪府 06.水なす料理とふるさと大阪の恵み」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://furusato-ikiru.com/chapter/osaka/detail-2026/>.
- 石川松太郎 (校注). 2003. 『庭訓往来』. 東洋文庫.
- 石毛直道・辻静雄・中尾佐助. 1982. 『世界の食べもの 90 (週刊朝日百科 ; 261 号 ~406 号)』. 朝日新聞社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12108409>.
- 石堂徹生. 1988. 「青果卸売会社会の『予約相対取引』戦略」. 『農業協同組合』34(9)(403). 62-72. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/1789470>.
- 泉大津市. 2010. 『泉大津市食育推進計画』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.izumiotsu.lg.jp/material/files/group/61/syokuikugaiyouban.pdf>.
- 泉佐野漁業協同組合. n.d. 「大阪湾の魚」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://izumisano-gyokyou.com/pdf/torerusakana.pdf>.
- 泉佐野市立学校給食センター. 2025. 「6 月 13 日 牛乳・パン・水なすとベーコンのスパゲティ・ツナサラダ・いちごジャム」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.izumisano.lg.jp/kakuka/kyoiku/kyoikusomu/menu/kyushoku/menu/kyushoku2025/syougakkoukondatekarendar/6gatu/20250613.html>.
- 磯部武志. 2008. 「水ナスの加温栽培による収穫の早期化」. 『農業および園芸 = Agriculture and horticulture』83 (5). 564-568.
- 磯部武志・森川信也. 2010. 「水ナスの袋かけ栽培が果実品質に及ぼす影響」. 『近畿中国四国農業研究』16. 43-47.
- 伊藤清. 1979. 「泉南の日常に欠かせぬ 水ナス (茄)」. 農耕と園芸編集部 (編) 『ふるさとの野菜 : 日本野菜誌』. 217-219. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/12640442>.
- 上島幸子・西千代子・東歌子・山本友江. 1988. 『大阪府の郷土料理』. 同文書院. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13192936>.
- 上野修三. 1990. 『創味なにわ旬菜 春夏篇』. 柴田書店. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13297993>.
- 上野修三. 1993. 『美味の秘密 : なにわ旬膳』. 柴田書店. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13298658>.
- 植松紘一・渡部貴美子. 2015. 「周囲環境変化に追従して温湿度を制御する自然光型人工気象機」. 日本施設園芸協会 (編). 『施設と園芸 (171);2015・秋』. 72. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12527815>.
- 江沢正平. 1993. 『江沢正平さんの野菜術 : おいしい知識』. 朝日新聞社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/ja/pid/13195367>.

- エバラ食品工業株式会社. n.d. 「水なすの浅漬け」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.ebarafoods.com/recipe/detail/recipe015.php>.
- 大出京子・乙坂ひで. 2000. 「ナスの種類とその地域嗜好性について」. 『食生活研究』 20 (5). 31-40.
- 大倉季久. 2025. 「農業と「緊急時」: 2010 年代、南大阪地域を襲った 2 つの災禍をめぐって」. 『応用社会学研究』 67. 13-26.
- 大阪あべの辻調理師専門学校 (編). 1989. 『料理材料の基礎知識』. 新潮社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13196016>.
- 大阪あべの辻調理師専門学校. 1995. 『マルシェ : 料理材料大図鑑』. 講談社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13195198>.
- 大阪産〔もん〕アーカイブ. 2026. 「ホーム」. YouTube. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.youtube.com/@大阪産もんアーカイブ/featured>.
- 大阪市. 2017. 『大阪市中心卸売市場年報 平成 28 年』. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/11777901>.
- 大阪採れたて農産物消費推進協議会・泉州農と緑の総合事務所. 2009. 『あらかると 泉州水なす』. 泉州農と緑の総合事務所.
- 大阪府 環境農林水産部流通対策室. 2019. 『大阪のうまいもん! カタログ』. 大阪府. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/24550/zenbu.pdf>.
- 大阪府. 2024. 『令和 6 事業年度に係る業務の実績報告書及び府小項目評価 (第 4 期中期目標期間 令和 6 年度～令和 9 年度)』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/7901/r6shoukoumoku.pdf>.
- 大阪府. 2025a. 「なにわ特産品」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://www.pref.osaka.lg.jp/o120090/nosei/naniwanonousanbutu/tokusanhin.html>.
- 大阪府. 2025b. 『令和 6 事業年度に係る業務の実績報告書及び府小項目評価』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/7901/r6shoukoumoku.pdf>.
- 大阪府. 2026. 「大阪産 (もん)・大阪産 (もん) 名品〔共通トップページ〕」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.pref.osaka.lg.jp/o120110/ryutai/osaka_mon/index.html.
- 大阪府泉佐野保健所・地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所・大阪府泉州農と緑の総合事務所農の普及課. 2015. 『水なすぬか漬け製造における 洗浄・殺菌・色止めマニュアル』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/32475/manual.pdf>.
- 大阪府環境農林水産部. 2007. 『大阪農林水産業の年次動向報告書』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://rengo-osaka.gr.jp/opinion/seisaku/seisakushiryoku2009/6.kankyoku-machidukuri/6-3-9.pdf>.

大阪府食生活改善連絡協議会. 2008. 『親から子へ 子から孫へ おおさか伝承の味』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/3446/densyo.pdf>.

大阪府泉州農と緑の総合事務所. 2013. 「水なす栽培で広がる天敵利用」. 大阪府. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/24912/dayori68_1.pdf.

大阪府泉州農と緑の総合事務所. 2025. 「令和 7 年度 水なす + きくなアカデミー受講者募集要項」. 大阪府. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/61989/bosyuyouryou.pdf>.

大阪府環境農林水産部 流通対策室 ブランド戦略推進課 大阪産推進グループ. 2026. 「大阪産 (もん)」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://osaka-mon.org>.

大阪府農業会議 (編). 1984. 『大阪府農業史』. 大阪府農業会議. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/11991431>.

大阪府農と緑の総合事務所農の普及課. 2022. 『まると泉州 農業最新情報 第 104 号』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/24912/dayori104_1.pdf.

大阪府府民情報室. 1995. 「大阪夏の風物詩」. 全国知事会 (財) 都道府県会館. 『都道府県展望』 7 (442). 32-33. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/2786263>.

大阪府立環境農林水産総合研究所 大阪産 6 次産業化サポートセンター. 2018. 『6 次産業化の進め方』. 大阪府立環境農林水産総合研究所. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.knsk-osaka.jp/_files/00119535/guide2018_1.pdf.

大阪府立環境農林水産総合研究所 食品技術グループ. 2019. 「水なすのフリーズドライ技術」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.knsk-osaka.jp/_files/00123228/shokunews8.pdf.

大阪府立環境農林水産総合研究所 食品技術グループ. 2023. 「風味と食感もそのまま! 泉州水なすのフリーズドライ味噌汁販売開始」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.knsk-osaka.jp/watch/doc/2023110100017/>.

大阪府立環境農林水産総合研究所・食の安全研究部 園芸グループ. 2016. 「水なす 高温障害 (つや無し果) の発生抑制を目指して」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.knsk-osaka.jp/_files/00064378/h28-08mizunasu.pdf.

大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品グループ. 2025. 「減塩の漬物で美味しく健康に! 大阪・関西万博で「減塩水なす漬け」のアンケート調査を行いました!」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.knsk-osaka.jp/_files/00180429/shokunews74.pdf.

大阪府立環境農林水産総合研究所. 2020. 『地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所 「令和 2 事業年度に係る業務の実績に関する報告書」 添付資料集』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/7905/07_tenpushiryoshu.pdf.

- 大阪府立環境農林水産総合研究所. 2025. 「大阪・関西万博で大阪産（もん）に関する環農水研の取組を PR しました！」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.knsk-osaka.jp/watch/doc/2025061600011/>.
- 大阪府立環境農林水産総合研究所. n.d. 「図鑑」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.knsk-osaka.jp/zukan/zukan_database/osakawan/8050b3250f4abcc/5550c185c7d72b5.html.
- 大西浩之・宮澤大介・吉岡弘毅. 2019. 「糠漬けに伴うナスの物性変化と品種間差」. 『大阪夕陽丘学園短期大学 紀要』62. 53-60.
- 岡田みちゑ. 1984. 宮本智恵子 (編著). 『今も伝わる大阪のごはんとおかず』. 創元社. 125. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12105856>.
- 奥村彪生. 1987. 『たのしく作る健康野菜料理』. 人文書院. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13164504>.
- 小川敏男. 1983. 「漬けもの」. 樋口清之・柳原敏雄 (監修). 『ふるさと日本の味 8』. 集英社. 65-68. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12105662>.
- 尾崎克己・木村俊彦. 1989. 「ナス属植物の青枯病抵抗性検定法」. 『中国農業試験場研究報告』4. 103-117.
- 小見重義. 1985. 「表紙のことば」. 『農業協同組合』31(6)(364). 156. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/1789790>.
- 貝塚市. 2010. 「第 74 号 じゃここうこ」. https://www.city.kaizuka.lg.jp/kakuka/sogoseisaku/miryoku/menu/kohokocho/wagamachi_saihakken/h19_wagamachi_saihakken/jyakokouko.html.
- 貝塚市. 2023. 『貝塚市観光振興ビジョン』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.city.kaizuka.lg.jp/material/files/group/80/kankovision_honpen20230616.pdf.
- 貝塚市. 2024. 「マンホールカードの配布」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.kaizuka.lg.jp/kakuka/jogesuido/gesuisuisin/topics/manholucard.html>.
- 貝塚市. 2025. 貝塚学テキスト「貝塚・発見伝 貝塚学」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.kaizuka.lg.jp/kakuka/kyoiku/gakkojinken/menu/kaizukagaku/kaidukagakutext.html>.
- 貝塚市市制施行 80 周年. 2023. 「記念ロゴマークの決定」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.city.kaizuka.lg.jp/80th/logo/logo_kettei.html.
- 貝塚市農業協同組合. 1991. 『明日にむかって : 貝塚市農業協同組合二十年史』. 貝塚市農業協同組合. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13172120>.
- 交野繁野. 1972-1976. 「味の歳時記 大阪の四季の暮らしとおそう菜」. 朝日放送出版局. 『味の旅 9 巻』. 76-80. イーゼル社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12235456>.

学校給食用食品メーカー協会. n.d. 「大阪府 かやくご飯と串カツの食い倒れセットメニュー」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.maker-kyokai.jp/post-2831/>.

株式会社 日米クック. 2025. 「泉州の『じゃこごうこ』」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://nichibei.blogat.jp/blog/2025/11/11-4-0434.html>.

株式会社 TEM. 2023. 『令和 4 年度「食文化の無形の文化財登録等に向けた調査（すし・てんぷら・うなぎ・そば）」委託業務報告書』. 文化庁. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.bunka.go.jp/tokei_hakusho_shuppan/tokeicho_sa/syokubunka_mukei_chosa/pdf/93888201_01.pdf.

株式会社えこ 21・大阪府環境農林水産総合研究所. 2010. 『4. 新発電体による水ナス省エネ加温技術の開発』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.knsk-osaka.jp/_files/00017145/h22-24mizunasu.pdf.

株式会社キビーズ. n.d. 『NUKA MARCHÉ』.

瓦谷光男・晒一浩. 1999. 「水なすにおける青枯病の防除対策とその効果 (アンケート調査)」. 『関西病虫研報』 41. 81-82.

関西国際空港ロータリークラブ. 2024. 『第 1 2 2 6 回例会』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://kankurc2640.jp/report/1226.pdf>.

紀州三昧. 2026. 「打田の水なす【朝採り】」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.kisyuzanmai.com/products/mizunasu>.

岸和田市 総合政策部 企画課 広報広聴課. 2022. 『未来に繋ぐ 100 年のバトン』. 岸和田市. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.kishiwada.lg.jp/site/kishiwada100th/100th-kinenshi.html>.

岸和田市. 2023. 「水ナスを育てる若手農家取材しました」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.kishiwada.lg.jp/site/kishiwadai/202309013mizunasu.html>.

岸和田市教育委員会・岸和田市市民文化事業協会. 1993. 『岸和田の人とくらし : 70 年の昔を聞く 高齢者の知恵聞き取り調査報告書』. 岸和田市. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13179808>.

北野農園. 2009. 「3 月 27 日は「水なす」の日です。」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.sensyumizunasu.com/news-detail/18>.

北野農園. 2017. 「じゃこごうこ」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. www.sensyumizunasu.com/product-list/58.

北野農園. 2022. 「水なす（水ナス）のレシピ一覧（食べ方）」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.sensyumizunasu.com/page/39>.

北野農園. 2023a. 「大阪府立弥生文化博物館で基調講演させていただきました。」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.sensyumizunasu.com/page/41>.

北野農園. 2023b. 『貝塚澤なす』. 北野農園.

北野農園. 2026a. 大阪泉州特産・水なすとは？農家おすすめのおいしい食べ方やレシピもご紹介. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.sensyumizunasu.com/page/29>.

- 北野農園. 2026b. 「10年間探し続けた本当の水茄子。」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.sensyumizunasu.com/page/18>.
- 北野農園. 2026c. 「なにわ伝統野菜 貝塚澤なす」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.sensyumizunasu.com/product-group/67>
- 北野農園. n.d. 『泉州水なす』. 北野農園.
- 北宜裕. 2008. 「ジューシーなナスの新品種「サラダ紫」」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.jeinou.com/technology/2008/01/08/110034.html>.
- 北山久代. 1984. 「水なす」. 宮本智恵子 (編著). 『今も伝わる大阪のごはんとおかず』. 創元社. 123. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12105856>.
- 北由食品株式会社. 2025. 『泉州・水なす さんさ漬』. 北由食品株式会社.
- 橋田浩二・入江正和・中村隆・因野要一・西岡輝美・辻博美. 2003. 「非破壊迅速法による水ナス果皮中ナスニンの定量」. 『日本食品科学工学会誌』 50 (6). 261-265.
- 橋田浩二・岡田清嗣・高浦裕司・中村隆・山内直樹・板村裕之. 2018. 「水ナス漬けにおける果皮の褐変防止技術の開発」. 『日本食品保蔵科学会誌』 44 (4). 197-203.
- 橋田浩二・日下光司. n.d. 「「貯蔵中の湿度制御による水なすの品質保持」」. 堺共同漬物株式会社. 最終アクセス日: 2026年3月30日. https://www.mizunasu.co.jp/common/pdf/mizunasu_hinshitsuhoji.pdf.
- 橋田浩二. 2019. 「水ナス'果実の品質特性評価および加工利用性に関する研究」. 『日本食品保蔵学会誌』 45 (1). 33-36.
- 日下部敬之. 1997. 「大阪湾におけるサルエビの成長と成熟」. 『大阪府立水産試験場研究報告』 19. 59-69.
- 熊取町. 2022. 「じゃこごうこ」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. https://www.town.kumatori.lg.jp/soshiki/kohokocho/gyomu/gaiyo/kanko_joho/gourmet/1390.html.
- 熊取町. 2025. 「マスコットキャラクター「ジャンプ君」」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.town.kumatori.lg.jp/soshiki/kohokocho/gyomu/gaiyo/mascot/2214.html>.
- 熊取町. 2026. 「家族ふれ愛講座」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. https://www.town.kumatori.lg.jp/soshiki/shogaigakushu/gyomu/shogai_gakushu/yuyudaigaku/2764.html.
- けろ子. 2011. 「家庭料理の店 竹むら」. 岸和田市観光振興協会公式サイト. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://kishibura.jp/kero/2011/09/post-214-3/>.
- 公益財団法人 大阪府学校給食会. 2017. 『おおさかの郷土料理集 ~行事食と食文化の伝承~』. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.oskz.com/sozai/enterprise-list/kyodoryori.pdf>.
- 公益財団法人 大阪府市町村振興協会 おおさか市町村職員研修研究センター (マッセ OSAKA). 2020. 『食で考える大阪の持続可能な観光研究会 中間報告書』. 最終アクセス日: 2026年3月30日. https://www.masse.or.jp/material/files/group/3/shoku_kankou_tyuukan.pdf.

- 江南市立北部中学校. 2019. 「10月1日(火) 今日の給食」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://konan.schoolweb.ne.jp/2320019/weblog/23836607?tm=20191001123441>.
- ここ旅泉佐野. 2024. 「泉佐野市公式キャラクター紹介」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://visitizumisanojpn.com/official-character>.
- 小杉啓子. 「特別表示食品適正化認証制度」. 日本消費者協会 『月刊消費者 8月(459)』. 58-59. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/2674430>.
- 後藤夏葉・西森裕夫・藤岡唯志. 2007. 「水ナス優良系統 No.1-1-3 の育成とその特性」. 『和歌山県農林水技セ研報』8. 29-33.
- 小林基. 2014. 「大阪府泉州地域における伝統野菜水ナスの産業化」. 『人文地理学会大会 研究発表要旨 2014』. 48-49.
- 小林宏至. 2010. 「南大阪の野菜と果物」. 『堺・南大阪地域学の世界』6. 103-111.
- 児山敬一. 1998. 『材料・料理大事典 野菜・山菜・野草・きのこ』. 学習研究社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/13164716>.
- 近藤朗. 2021. 「食文化継承のデジタルアーカイブの検討：鹿児島のレストラン構築を通して」. 『鹿児島女子短期大学紀要』58. 37-43.
- 堺共同漬物株式会社. 2025. 「レシピ一覧」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.mizunasu.co.jp/recipe/>.
- 堺技衆. 2014. 『大和川を越えなかった「みずなす漬」を全国へ。なにわの伝統野菜を使った商品も開発。』. 最終アクセス日: 2026年3月30日. [https://sakaiwazashu.com/wp/wp-content/uploads/2014/11/0068_堺共同漬物\(株\).pdf](https://sakaiwazashu.com/wp/wp-content/uploads/2014/11/0068_堺共同漬物(株).pdf).
- 阪上貫一. 1986. 「1 農業の変遷」. 貴志川町史編集委員会 (編) 『古老にきく貴志の里』. 173-209. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/9576082>.
- 榊田みどり. 2014. 「女性のパワーは日本農業を変えるか」. 日本政策金融公庫農林水産事業本部. 『AFC フォーラム 62 (2) (765)』. 7-10. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/11514325>.
- 佐野匠. 2025. 「白菜のまちで生まれた新たな名産「とろける万能水茄子」」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.bannou.biz/special/post-3047.html>.
- 産経新聞. 2023. 「会見で水なす丸かじり、吉村知事「ジューシーでおいしい」なにわの伝統野菜に2種類認定」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.sankei.com/article/20230517-LI42K6NPJBKBTMLW7JERXXQDO4/>.
- 篠田統. 1979. 『風俗古今東西：民衆生活ノート』. 社会思想社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12141063>.
- 城塚可奈子・金子修治・柴尾学. 2020. 「大阪府内におけるアザミウマ類の薬剤殺虫効果の現状と新たな防除体系」. 『日本農薬学会誌』45 (1). 1-6.

- 鈴木敏征・辻博美・森川信也. 「水ナス」の加温栽培における最低気温が収量および果実品質に及ぼす影響」. 『園学研』4 (3). 303-306.
- 関真弓. 2024. 「メチャ旨！古来大阪の「泉州水ナス」を蘇らせた男の「農業哲学」」. 現代ビジネス. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://gendai.media/articles/-/133444?imp=0>.
- 瀬古龍雄. 2003. 「梨なす」と「新潟黒十全」(新潟県)」. 日本施設園芸協会 (編). 『施設と園芸 (121);2003・夏』. 32-36. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12527112>.
- 世田谷自然食品. 2010. 「郷土料理 | じゃこごうこ 泉州名物を年中楽しむ(大阪府)」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.shizensyokuhin.jp/archives/articles/782>.
- 全国知事会. 1993. 『都道府県展望 (12)(423)』. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/2786246>.
- 泉州水なすと各種漬物の小池商店. 2024. 「水なすの美味しい食べ方」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.koike-syouten.com/?p=81>.
- 泉南市. 2011. 『広報せんなん 9 月号 (No. 555)』. 泉南市総務部情報管理課. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.city.sennan.lg.jp/material/files/group/2/h23_9.pdf.
- 泉南市. 2016. 『泉南市観光振興ビジョン』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.city.sennan.lg.jp/material/files/group/14/revised_kankou-vision.pdf.
- 泉南市. 2023. 「泉南熊寺郎とは何者?」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.sennan.lg.jp/kakuka/seichousenryaku/promotion/sennankumajiro/1463013964492.html>.
- 泉南市. n.d. 「じゃこごうこ」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.sennan.lg.jp/material/files/group/31/04.pdf>.
- 泉南市教育委員会・泉南市学校給食会. 2025. 「令和 7 年 7 月分しょうごうきゅうしょくこんだてひょう」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.sennan.lg.jp/material/files/group/31/shokondate202507.pdf>.
- 副島伸一. 1996. 「近畿地域における野菜の生産・流通・消費の現状」. 日本施設園芸協会 (編) 『施設と園芸 (95);1996・冬』. 53-60. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12525128>.
- 曾我綾香・吉田誠・小清水正美・北浦健生・北宜裕. 2009. 「ナス一代交雑品種 サラダ紫の育成」. 『神奈川県農業技術センター研究報告』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://agriknowledge.affrc.go.jp/RN/2010890954.pdf>.
- 曾我和弘. 2024. 「泉佐野産(もん)を使って 4 人のシェフがオリジナルレシピを公開」. 泉佐野市. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.izumisano.lg.jp/material/files/group/43/r6izumisananomon.pdf>.
- 田尻町. 2022. 「水なす」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.town.tajiri.osaka.jp/kakukanojoho/jigyobu/sangyoshinkoka/3/5/1203.html>.
- 忠岡町. 2013. 「地産地消料理教室」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.tadaoka.or.jp/products/cooking/index.html>.

- 忠岡町. 2025a. 「里芋&水なす 地元食材で作るイタリアン」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.tadaoka.or.jp/products/cooking/satoimo_event_01/index.html.
- 忠岡町. 2025b. 「里芋・水なすのレシピ」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.tadaoka.or.jp/products/cooking/satoimo_recipe_01/index.html.
- 谷本秀夫・古川真・布目司・福岡浩之. 2006. 「SSR マーカーによるナス品種鑑別法の開発」. 『大阪府立食とみどりの総合技術センター研究報告 = Bulletin of Agricultural, Food and Environmental Sciences Research Center of Osaka Prefecture』42. 5-10.
- 玉谷哲. 1994. 「六、変わりゆく産業—懸命に生きる人びと」. 久世仁士ら (編著). 『目で見える泉州の 100 年』. 138-146. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12680831>.
- 辻調グループ. n.d. 「食材」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://www.tsuji.ac.jp/hp/zai/dt/174.htm>
- 土屋健一・堀田光生・曳地康史. 2000. 「最近の青枯病の話題と問題点」. 『植物防疫』54 (3). 87-92.
- 土井勝. 1977. 『日本料理全書 下』. 日本放送出版協会. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12104718>.
- 土井勝. 1991. 『土井勝の新しい和風のおかず (マイ・ベストクッキング)』. 講談社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13299980>.
- 東海漬物株式会社. 2014. 「泉州の「水ナス」と幻の「馬場なす」」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://www.kyuchan.co.jp/labs/tanbou/detail.php?nid=38&ts=1676920904>.
- 独立行政法人農畜産業振興機構. 2012. 「野菜のいろいろ サラダ紫 (野菜情報 2012 年 9 月号)」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://vegetable.alic.go.jp/yasaijoho/iroiro/1209_iroiro.html.
- 特許庁. 2020. 「商標登録第 5063730 号 泉州水なす (せんしゅうみずなす)」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://www.jpo.go.jp/system/trademark/gaiyo/chidan/shoukai/ichiran/5063730.html>.
- 内藤重之. 2002. 「地域特産野菜「水ナス」の需給構造と産地の課題」. 『大阪府立農林技術センター研究報告』38. 1-7.
- 内藤重之・森下正博. 2007. 「「なにわの伝統野菜」の復活と地域・産業振興の取り組み」. 『大阪食とみどり技セ研報』43 (5). 5-12.
- 中出農園. 2015. 「水なす古漬けの食べ方」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.iinasu-nakadenouen.com/水なす古漬けの食べ方.html>.
- 中出農園. 2016. 「「つくりびと～食べる通信 from おおさか」農園見学&水なす B B Q～」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.iinasu-nakadenouen.com/「つくりびと～食べる通信 from おおさか」農園見学.html>.
- 中出農園. 2024. 「水なすの豆知識」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.nakadefarm.com/?mode=f7>.

- 中出農園. 2026. 「中出農園」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.nakadefarm.com>.
- 中出農園. n.d-a. 『ぬか漬生活のススメ』. 中出農園.
- 中出農園. n.d-b. 『水なす漬』. 中出農園.
- 中出農園. n.d-c. 『わが家の水なすレシピ』. 中出農園.
- 奈加美神社. 2011. 「御札御守・授与品」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <http://www.nakami.org/jyuyohin.html>.
- 中尾清・松崎克彦・百武仁志. 2019. 「大阪南泉州地域の商業発展史 ——岸和田、貝塚、泉佐野を中心に——」. 『大阪観光大学紀要』(19). 21-31.
- 中川睦司・高橋秀和・上田健治・渡辺明夫・赤木宏守・櫻井健二. 2021. 「秋田県における在来ナス品種の遺伝的類縁関係および導入経路」. 『園学研』20 (4). 379-385.
- 中川農園. 2021. 「じゃこごうご」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://mizunasu.info/archives/676>.
- 奈良文化財研究所. 2026. 「195」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://m.okkanko.nabunken.go.jp/ja/6AFITB11000824>.
- 仁井田好古 (著). 1990. 『紀伊続風土記 第 3 輯』. 臨川書店. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13199376>.
- 西江拓矢. 2025. 「「自信になった」阪南の水ナスやカキ殻再利用、万博で世界にアピール」. 朝日新聞. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.asahi.com/articles/AST4X4K0MT4XOXIE02CM.html>.
- 西貞夫. 1986. 『野菜種類・品種名考』. 農業技術協会. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12640505>.
- 西山松之助 (編著). 1994. 『たべもの日本史総覧』. 新人物往来社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13254404>.
- 西脇俊和・吉水聡. 1999. 「県産ナスの浅漬け加工特性とその果実性状との関係」. 『新潟県農業総合研究所食品研究センター研究報告 = Report of the Food Research Institute, Niigata Prefecture』33. 5-9. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/3325396>.
- 寝ても覚めても泉州水なすの北野農園. 2022. 「農家になりたい人必見！最短ルートはこれです！」. YouTube. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.youtube.com/watch?v=YtEftiWcil4>.
- 根来実. 2008a. 「JA・直売所における安全・安心確保の取組」. 日本農業普及学会 (編). 『農業普及研究』13 (2) (27). <https://dl.ndl.go.jp/pid/11694389>. 18-21.
- 根来実. 2008b. 「JA・直売所における安全・安心確保の取組」. 日本農業普及学会 (編). 『農業普及研究』13 (2) (27). <https://dl.ndl.go.jp/pid/11694389>. 43-46.
- 根来実・柴尾学. 1996. 「ナスにおけるミカンキイロアザミウマの被害と薬剤防除効果」. 『関西病虫研報』38 (3). 35-36.

農 Life Radio AGRI UP. 2009. 「3月27日泉州水なす特番「水なす LOVE」！」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <http://fm826-agriup.seesaa.net/article/116270437.html>.

農業革命株式会社. 2025. 「常陸とろける万能水茄子」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://revocompany.co.jp/brand/torokerumizunasu/>.

農山漁村文化協会. 1996-2021. 「ルーラル電子図書館」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp>.

農山漁村文化協会. 2026a. 「あく」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=10062>.

農山漁村文化協会. 2026b. 「育種（作物）」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=10239>.

農山漁村文化協会. 2026c. 「加温促成栽培」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=10786>.

農山漁村文化協会. 2026d. 「GABA」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=11250>.

農山漁村文化協会. 2026e. 「果頂部」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=10907>.

農山漁村文化協会. 2026f. 「露地栽培」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=15626>.

農山漁村文化協会. 2026g. 「細霧冷房」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=11948>.

農山漁村文化協会. 2026h. 「商標」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=12477>.

農山漁村文化協会. 2026i. 「食感」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=12556>.

農山漁村文化協会. 2026j. 「選抜」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=12987>.

農山漁村文化協会. 2026k. 「直売所」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=13464>.

農山漁村文化協会. 2026l. 「接ぎ木（果樹）」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=13496>.

農山漁村文化協会. 2026m. 「農協系統組織」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=14069>.

農山漁村文化協会. 2026n. 「品種」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=14573>.

農山漁村文化協会. 2026o. 「連作障害（病害）」. ルーラル電子図書館. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://lib.ruralnet.or.jp/nrpd/#koumoku=16087>.

- 農林水産省. 2003. 『農林水産省政策評価結果 平成 14 年度』. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/3382077>.
- 農林水産省. 2016. 『aff (あふ) 第 47 巻第 2 号通巻 545 号』. 農林水産省. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/11173637>.
- 農林水産省. 2024. 『「みどりの食料システム戦略」技術カタログ』. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/attach/pdf/catalog-68.pdf>.
- 農林水産省. 2025a. 「第 161 号 : 泉州水なす」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/0161/index.html.
- 農林水産省. 2025b. 「特定農林水産物等登録簿」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/register/0161/pdf/0161_register.pdf.
- 農林水産省. 2026. 「地理的表示(GI)保護制度」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/index.html
- 農林水産省. n.d-a. 「泉州水なすの浅漬 大阪府」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/39_1_osaka.html.
- 農林水産省. n.d-b. 「じゃこごうこ 大阪府」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/39_2_osaka.html.
- 農林水産省大臣官房統計情報部. 2001. 『農業農村地域資源・環境総合調査』. e-Stat. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500243&tstat=000001033735&cycle=7&year=20010&month=0&tclass1=000001037034&tclass2=000001037039&tclass3=000001037040&tclass4val=0>.
- 農林水産省統計情報部. 1980. 『昭和 54 年専門的な農家に関する地域実態調査報告書』. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/11994529>.
- 農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター. 2022. AgriKnowledge. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://agriknowledge.affrc.go.jp>.
- 農林水産省農蚕園芸局農蚕企画室 (編). 1980. 『計画転作 : 優良事例を中心として』. 農林水産省農蚕園芸局農蚕企画室. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/11991102>.
- 農林水産政策研究所. 2012. 『地理的表示の保護制度について - EU の地理的表示保護制度と我が国への制度の導入 - 研究報告書』. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/10199082>.
- 野別忠孝. 1982. 『新しい野菜 50 種 : なにが有望か、どう取り入れるか』. 農山漁村文化協会. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12640474>.

- 糊沢正晴 (編). 1981. 『だれにもできるたのしい手づくり野菜と花』. 長野県農業改良協会. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12640493>.
- 萩原十・石黒嘉門・篠原捨喜. 1953. 『蔬菜栽培綜典』. 朝倉書店. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/2462645>.
- 濱登尚徳. 2010. 「新潟産ナス生産の現状と単為結果性品種 ‘あのみどり’ を利用した省力栽培法」. 日本施設園芸協会 (編). 『施設と園芸 (149);2010・春』. 16-21. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12527401>.
- 阪南市. 2010. 「第 4 回阪南みらい会議 会議要旨」. 阪南市. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.city.hannan.lg.jp/material/files/group/46/mirai_kaigi_04.pdf.
- 阪南市. 2017. 『阪南市総合計画 2012～2021 後期基本計画』. 阪南市. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.city.hannan.lg.jp/material/files/group/37/kouki_sougoukeikaku_201703.pdf.
- 阪南市. 2021a. 「えびなす」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.hannan.lg.jp/kakuka/syogai/kyushokusenta/kondatenitsuite/chisanchisho/20170623ebinasu.html>.
- 阪南市. 2021b. 「過去の献立」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.hannan.lg.jp/kakuka/syogai/kyushokusenta/kondatenitsuite/kakonokonndate/syogakko/kako/index.html>.
- 阪南市. 2021c. 「『給食のメニューを親子で作ってみよう!』」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.city.hannan.lg.jp/kakuka/syogai/kyushokusenta/shokuiku/oyakoryouri/oyakoryouri_YouTube/1598402724126.html.
- 阪南市. 2024. 「はなていプロフィール」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.hannan.lg.jp/kakuka/mirai/mkatsu/hanaty/1298268603414.html>.
- 阪南市. 2025. 「令和 5 年度親子料理講習会」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.hannan.lg.jp/kakuka/syogai/kyushokusenta/shokuiku/oyakoryouri/oyakoryouri/8949.html>.
- 阪南市 政策共創室. 2025. 「【終了】阪南ひとつなぎ EXPO @大阪ヘルスケアパビリオン リボーンステージ」. 移住定住 WEB. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://hannan-city.jp/event/21396/>.
- 阪南市. n.d. 「紀州(熊野)街道に沿って」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.city.hannan.lg.jp/kakuka/syogai/syogai_s/bunkazai_shokai/kishukaido.html.
- 阪南市教育委員会・阪南市学校給食会. 2025. 「令和 7 年 6 月こんだて表」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.city.hannan.lg.jp/material/files/group/40/7-6.pdf>.
- 阪南市公式チャンネル. 2020. 「給食のメニューを親子で作ってみよう!」. YouTube. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.youtube.com/watch?v=YvTMhlw6zNM>.

- 阪南市未来創生部まちの活力創造課. 2025. 「広報はんなん」6 (632). 阪南市未来創生部まちの活力創造課. 最終アクセス日: 2026年3月30日 https://www.city.hannan.lg.jp/material/files/group/42/zenpage202506_2.pdf.
- 万博首長連合. 2025. 「万博弁当第1弾 使用食材一覧」. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.town.kumatori.lg.jp/material/files/group/14/syokuzaiitiran.pdf>.
- 樋口清之・田辺聖子・渡辺文雄. 1978. 『味のふるさと 19 (大阪の味)』. 角川書店. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12108444>.
- 日野和裕. 2003. 「大阪府 大阪府食とみどりの総合技術センター」. 日本施設園芸協会 (編) 『施設と園芸 (121);2003・夏』. 72-74. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12527112>.
- 平野雅章. 1982. 『日本の食文化大系 8』. 東京書房社. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12169732>.
- 藤江健雄. 1954. 『茄 改訂版 (蔬菜園芸選書)』. 産業図書. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/2467480>.
- 文化庁. 2021. 「参事官 (食文化担当)」. 令和2年度 都道府県・指定都市文化行政主管部課長会議. 最終アクセス日: 2026年3月30日 https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkashingikai/kondankaito/reiwa_todofuken_shiteitoshi/02/pdf/20210218_13.pdf.
- 文化庁. 2023. 「食文化振興に向けた取組」. 最終アクセス日: 2026年3月30日 https://www.bunka.go.jp/seisaku/shokubunka/pdf/93868901_01.pdf.
- 文化庁. 2025. 「令和7年度文化芸術振興費補助金 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 募集案内」. 最終アクセス日: 2026年3月30日 https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka_story/pdf/94158401_01.pdf.
- 文化庁. n.d. 「和食 ; 日本人の伝統的な食文化 わしょく ; にほんじんのでんとうてきなしょくぶんか」. 文化遺産オンライン. 最終アクセス日: 2026年3月30日 <https://bunka.nii.ac.jp/db/heritages/detail/274122>.
- 便利で簡単!農家の新鮮レシピ[How to cook eggplant]. 2018. 「ホーム」. YouTube. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.youtube.com/@howtocookeggplant4437/featured>.
- 便利で簡単!農家の新鮮レシピ[How to cook eggplant]. 2022. 「キングオブ泉州郷土料理の「じゃこごうこ」のショートレシピ動画です!」. YouTube. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://www.youtube.com/watch?v=fk8WEhrcv0Y&>.
- 堀喜司男. 1991. 「泉佐野フィッシュマンズ・ワールド事業」. 関西空港調査会関西空港部会. 『新空港レビュー : 関西空港部会報 (155)』39-56. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/2845075>.
- 前川善兵衛. n.d. 「農業全書 3 (菜之類) 再板」. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026年3月30日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/3460023>.

- マコト商店. 2026. 「水なす初もんマーケット」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://mizunasumakoto.jp/event/mizumarket.html>.
- 松井簡治. n.d. 『太平記庭訓講義』. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/1172377>.
- 松田皓平. 「関西新空港の街は今、泉佐野から」. 地域地理科学会 (編). 『瀬戸内地理 1』. 72-73. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/4427145>.
- 水と暮らす編集部. 2021. 「水なすのおいしさを広めるため、多角的な挑戦を続ける「北野農園」」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://waterserver-mizu.com/interview/kitanofarm>.
- 三田弘・小野政子・向井俊生・森成元. 1990. 「四、民俗文化財『泉南市幡代の民族』」. 大阪府教育委員会. 『有形文化財・無形文化財等総合調査報告書 平成元年度』. 97-197. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13331193>.
- 南漬物株式会社. 2025. 『地元泉州 大地のめぐみ 旬の送り物』. 南漬物株式会社.
- 南漬物株式会社. 2026. 「南漬物株式会社」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://minamitsukemono.com>.
- 宮本智恵子. 1984. 「はじめに」. 宮本智恵子 (編著). 『今も伝わる大阪のごはんとおかず』. 創元社. i-iv. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/12105856>.
- 森下正博. 1999. 「水茄子の果実特性と来歴」. 『大阪府立農林技術センター研究報告』 35. 34-39.
- 守田伸六. 「なにわ特産品」について」. 全国食品関係試験研究場所長会 (編) 『食品の試験と研究 (29)』. 35-36. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/3325690>.
- 森須滋郎. 1995. 『本当(ほんと)は教えたくない味』. 文芸春秋. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/13193531>.
- 野菜試験場育種部. 1981. 『野菜の保存品種』. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日 <https://dl.ndl.go.jp/pid/12640481>.
- 山本勝成. 1979. 「産地の展開と産地行動」. 農林水産省中国農業試験場 『中国農業試験場報告 C (25) 農業経営部』. 29-62. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/1767998>.
- 山本幸恵. 2023. 「大阪府下の学校給食における地場産物の利用と郷土料理：地場産物を大学の調理実習に活用する取り組みについて」. 『羽衣国際大学人間生活学部研究紀要』 18. 25-36.
- 山本幸恵. 2024. 「泉州地域における地場産物の特徴と郷土料理」. 『羽衣国際大学人間生活学部研究紀要』 19. 53-62.

- ゆるなび. n.d. 「なすびん」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://www.yurug.jp/characters/4047>.
- よこすか葉山農業協同組合. 2023. 「今年から新品種「かな紫」の栽培もスタート!」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://ja-yokosukahayama.or.jp/news/whatsnew/pdf/release_20230714.pdf.
- よこすか葉山農業協同組合. 2024. 「かながわブランド『よこすか水なす』出荷盛ん!」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://ja-yokosukahayama.or.jp/news/whatsnew/pdf/pressrelease_20240726.pdf.
- 吉田拓也. 2010. 「研究教育現場におけるインテリジェンス創出」. 『水素エネルギーシステム』 35 (3). 64-66.
- 嘉儀隆. 1998. 「泉州特産「水なす漬」」. 全国食品関係試験研究場所長会 (編) 『食品の試験と研究 (32)』. 国立国会図書館デジタルコレクション. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. <https://dl.ndl.go.jp/pid/3325693>.
- 和歌山県 那賀振興局. n.d. 「水なす」. 最終アクセス日: 2026 年 3 月 30 日. https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/130200/nagashokuzaicollection/index_d/fil/mizunasu.pdf.

