

2025年2月13日

大阪城南女子短期大学と共同開発したオリジナルパンを販売 ～なにわの伝統野菜“田辺大根の葉”を有効活用～

株式会社近鉄リテーリング（大阪市天王寺区）は、2025年2月22日（土）10時から2月27日（木）までの間、当社が運営する「カフェチャオブレッソ&クックハウスあべの橋駅東口店」と「カフェチャオブレッソ&クックハウスあべの橋駅西口店」にて、大阪城南女子短期大学（以下、同大学）と共同開発したオリジナルパンである「はっばのフォカッチャ」を数量限定で販売します。

また、販売初日の2月22日（土）の10時から「カフェチャオブレッソ&クックハウスあべの橋駅東口店」にて、レシピを考案された同大学の学生さんたちと一緒に、「はっばのフォカッチャ」を販売いたします。

この取り組みは、近畿日本鉄道株式会社（大阪市天王寺区）から、近鉄沿線でなにわの伝統野菜のPR活動をされている大阪城南女子短期大学をご紹介いただいたことで実現しました。

当社は昨年6月に、地元の伝統野菜“田辺大根”の葉の廃棄問題に着目した同大学の現代生活学科の学生さんたちとともに、田辺大根の葉を有効活用した新たな商品開発に着手しました。10月には、試作レシピを考案し、11月には、創業79年の老舗ベーカリーである株式会社ダイヤ（大阪市生野区）のご協力のもと、パンの試作品を製作しました。そして12月の商品選定会を経て、商品化に成功しました。

この機会に、なにわの伝統野菜を使用した「はっばのフォカッチャ」を召し上がっていただければ幸いです。

1. 商品名 : はっばのフォカッチャ
2. 販売価格 : 330円（消費税込み）
3. 販売期間 : 2025年2月22日（土）10時から2月27日（木）まで
4. 販売数量 : 販売期間中の総数 450個 ※各日売り切れ次第終了
5. 販売店舗 : チャオブレッソ&クックハウスあべの橋駅東口店
チャオブレッソ&クックハウスあべの橋駅西口店
6. 商品の特徴 : 同大学の学生さんが考案した「田辺大根の葉ごま油炒め」をフィリングにした総菜パンは、歯切れの良いもちもちのフォカッチャに、田辺大根の葉のシャキシャキ感とチーズの濃厚なコクが絶妙に絡み合います。



参 考

(1) なにわの伝統野菜「田辺大根」について

田辺大根は、江戸時代から現在の東住吉区田辺を中心に栽培されていた大根です。大正から昭和にかけて農地が減少したことにより幻の野菜となっていました。近年、種子が発見され、地域の人たちの協力によって「なにわの伝統野菜」として復活しました。白首で根部分は標準で長さ 20cm あまり、筒状のハムのような形でやや下膨れ、先端にシッポのような根がのびます。葉は根部分の 2 倍以上に育ち、苦味もなく美味しく食べられます。肉質は緻密で生で食べると辛みの中にほのかな甘みを感じられ、煮炊きしても煮崩れにくく辛みが甘みに変わります。漬物などにしても歯ごたえがあり、大根のうま味を感じられます。食べごろは 11 月上旬から 1 月下旬。



なにわ伝統野菜「田辺大根」

(2) 大阪城南女子短期大学での取り組み

大阪城南女子短期大学（大阪市東住吉区）現代生活学科 調理製菓デザインコースは、2024 年 1 月に、近鉄沿線のクラウドファンディングサイト『エールルール』で、なにわの伝統野菜「田辺大根」を多くの人に知ってもらうためのクラウドファンディングを実施しました。返礼品として、同学卒業生が考案した 2022 年のレシピコンテスト応募作品『田辺大根と牛肉の煮物』をレトルトパウチにしたものを用意しました。

「田辺大根」は、大阪府が認証した「なにわの伝統野菜」の一つで、同学がある大阪市東住吉区で栽培されています。種子の保存期間が短いため、栽培できる農家が限られ、市場に出回る量が少なく、絶滅の危機に瀕しています。同学では、学生が種まきや収穫に参加するなど、田辺大根の生産者と交流を深めながら、2018 年から毎年レシピコンテストを開催し、田辺大根の新たな魅力を発信しています。



以 上