

田辺大根レシピコンテスト

なにわの伝統野菜である「田辺大根」の素材を生かしたレシピを募集いたします。
特に優秀な作品は料理研究家 佐川進先生に監修いただき、
レシピ集として公開し、田辺大根の普及に活用されます。



「田辺大根」

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が、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。

1. 参加対象・応募について

- ・ どなたでもご応募いただけます。
- ・ 個人応募・複数応募は問いません。
- ・ 裏面の応募用紙にてご応募してください。
- ・ メール・FAXでの応募も可能です。

※ メールでの応募の場合、応募用紙は問いませんが、
必要事項は必ず記載してください。

- ・ レシピには作品名、完成作品の写真を必ず添付してください。

作品応募締め切り：2023年12月8日（金）

宛先 〒546-0013

大阪市東住吉区湯里 6-4-26

大阪城南女子短期大学 現代生活学科

「田辺大根レシピコンテスト」係

e-mail j-kawase@jonan.ac.jp

Fax 06-6704-0996



3. 審査・表彰式

- ・ すべての作品を書類審査します。
- ・ 書類審査通過の方には12月中旬までにはご連絡いたします。
- ・ 表彰式を2024年1月17日（水）大阪城南女子短期大学で行います。

最優秀賞 1点 1万円分商品券

優秀賞 3点程度 5千円分商品券

4. 審査員

佐川進（辻ウェルネス近鉄阿倍野ハルカス校校長）

谷福江さん（田辺大根ふやしたろう会）

サラヤ株式会社

幸南食糧株式会社（おむすび兄さん）

菅正隆（大阪城南女子短期大学 学長）

宮本弥生（同短期大学 非常勤講師）

2. 作品のテーマ・応募作品について

- ・ 田辺大根の素材を生かし、かつ田辺大根が食材となるオリジナルの新作レシピ。
- ・ 家庭で簡単に再現できる調理を意識したもの。
- ・ 和洋中・スイーツなどの種別は問いません。
- ・ 試作段階で田辺大根が入手しにくい場合は、市販の大根で試作・撮影してください。
- ・ 応募していただいた作品について、応募者の著作権は発生しません。

主催：大阪城南女子短期大学

協賛：田辺大根ふやしたろう会

協力：大阪市東住吉区役所

東住吉区コミュニティー協会

藤本農園

じよいなす☆なっぴー

問い合わせ 大阪城南女子短期大学(担当：河瀬)

TEL 06-6702-9783 Fax 06-6704-0996

なにわの伝統野菜 第8回 田辺大根レシピコンテスト 作品応募用紙

応募者	ふりがな 氏名		所属する団体	
	E-mail		電話番号	
	住所	〒 -		

作品名	
作品の概要・ アピール ポイント	

材料（2人分）	作り方
写真	