

大阪府の農林水産業

大阪の農業

大阪の農業は、農地の約3割が市街化区域内にあり、個々の経営面積が小さく多様な品目を集約的に生産する施設園芸などの農業経営が営まれ、消費者に新鮮な農産物を安定的に供給しています。特にしゅんぎく、こまつななどの軟弱野菜やぶどうなどの果樹の栽培が盛んです。

大阪の林業

林業では、府内の健全に維持・保全された森林で産出した「おおさか材」や、北部の良質なクヌギを利用した「池田炭」などにより振興を図っています。

大阪の水産業

大阪の海面漁業は、主に湾内性の魚介類を対象とする典型的な沿岸漁業で、いわし類を中心に、しらす、したびらめ、くろだい、すすぎ、まあなごなどが漁獲され、わかめなどの養殖も営まれています。

地域の特徴

大阪府内の各地域における農林水産物

北部地域

【農畜産物】水稻、トマト、赤しそ、くり、なにわの伝統野菜（服部越瓜（はっとりしろり）、吹田慈姑（すいたくわい）三島独活（みしまうど）、鳥飼茄子（とりかいなす））、ゆず、いちご、花壇苗、植木、肉用牛、鶏卵、蜂蜜

泉州（せんしゅう）地域

【農畜産物】泉州なす、泉州たまねぎ、泉州黄玉葱（（せんしゅうきたまねぎ）（なにわの伝統野菜））、泉州キャベツ、しゅんぎく、こまつな、ねぎ、さといも、ふき、みずな、みつば、紅ずいき、みかん、もも、イチジク、トマト、切花、生乳、肉用牛、豚、鶏卵、蜂蜜

【林産物】たけのこ、しいたけ、おおさか材（大阪府が認定した林業活動促進地区で生産された木材について、府に登録された認定事業者が証明した木材）

【水産物】泉だこ、魚庭（なにわ）あこう（きじはた）（一定の基準を満たすきじはたを「魚庭あこう」と名付けブランド化）、しらす、まいわし、すすぎ、したびらめ、くろだい、さわら、はも、まあなご、ひらめ、あかがい、かき（養殖）、わかめ（養殖）

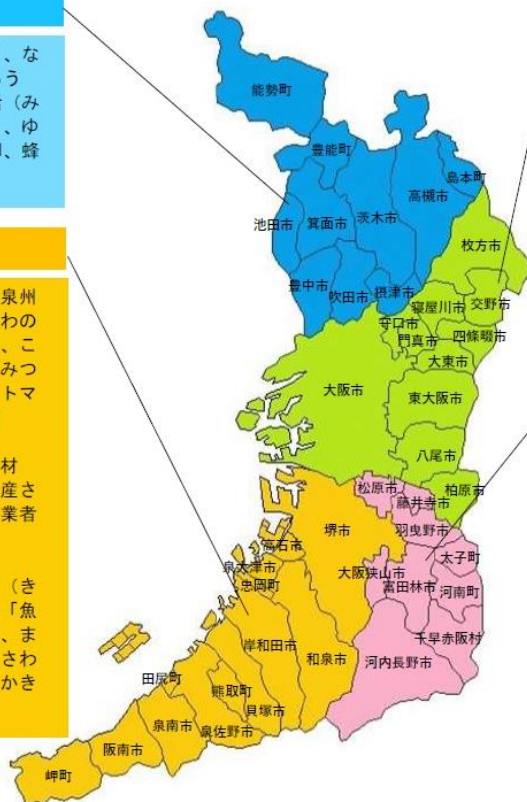
中部地域

【農畜産物】八尾若ごぼう（葉、軸（茎）、根の全てを食べることができる葉ごぼう）、しゅんぎく、えだまめ、なにわの伝統野菜（難波葱（なんばねぎ）、守口大根（もりぐちだいこん）、天王寺蕪（てんのうじかぶら）、田辺大根（たなべだいこん）、金時人参（きんときにんじん）、こまつな、れんこん、みずな、おおば、紅たで、ぶどう、切花、花壇苗、豚、鶏卵、蜂蜜

南河内（みなみかわち）地域

【農畜産物】なす、きゅうり、えびいも、紅ずいき、ねぎ、こまつな、なにわの伝統野菜（碓井豌豆（うすいえんどう）、難波葱（なんばねぎ））、いちご、ぶどう、みかん、イチジク、もも、植木、合鴨、鶏卵、蜂蜜

【林産物】おおさか材（大阪府が認定した林業活動促進地区で生産された木材について、府に登録された認定事業者が証明した木材）



出典：大阪府HP「大阪産（もん）情報」を基に作成
地域区分は、農と緑の総合事務所単位

主な品目

しゅんぎく

関西では「きくな」と呼ばれ、主に泉州・中部地域で栽培している。なにわの冬の鍋物には欠かせない野菜である。



いちじく

いちじくは、水田転換園での栽培が多いが、この栽培方法を全国で最初に行ったのが大阪の農家である。



ふき

現在栽培されている品種の愛称は「のびすぎでんねん」。歯ざわりがよいのが特徴である。



ぶどう

南河内・中部地域が主産地で府内では30種類を超える品種のぶどうを栽培し、直売・観光の活動が盛んである。



みつば

大阪では、明治時代から栽培がはじまり、現在では、貝塚市を中心に水耕栽培で周年出荷が行われている。



こまつな

大阪全域で栽培され、冬場用の品種と夏場用の品種を使い分けることにより一年中収穫されている。



なす

中長なすの「千両なす」や水なすを栽培している。水なすは、泉州地域特産品で「泉州水なす」は地域団体商標として登録されている。



キャベツ

泉州地域で栽培が盛んで、冬キャベツと呼ばれる「泉州キャベツ」は、大阪の代表的な味であるお好み焼きには欠かせない材料である。



たまねぎ

泉州は、日本のたまねぎの栽培の発祥地で、「泉州たまねぎ」として栽培が盛んである。



しらす

船びき網漁業により漁獲されるいわししらすは、水揚げ後すぐに加工され、品質が高い。近年、生しらすとしても販売されている。



大阪産（もん）の紹介

大阪産（もん）とは

大阪府内で栽培・生産される農産物、畜産物、林産物、水産物（以下「一次産品」）と、それらを原材料として使用した加工品のことです。



大阪産（もん）の言い換えである「品」をモチーフに、「農産物や林産物などをイメージする萌葱色」、「魚介類などをイメージする孔雀青」、「つくり手の温かみや情熱など「大阪産（もん）」を支える人々をイメージする金茶色」を3つの「円」で表し、様々な主体の活動や連携の「輪・環」を築き広げることを表しています。

大阪産（もん）関連リンク（外部リンク）

[【大阪府HP】大阪産（もん）・大阪産（もん）名品（共通ページ）](#)

大阪エコ農産物の紹介

大阪エコ農産物とは

大阪府内で農薬や化学肥料の使用量を通常の半分以下で栽培された農産物のこと。
より安心で、環境にも配慮した農産物を届けるために、様々な工夫をしながら手間をかけて栽培されています。

ひと手間かけた
安全・安心の印



大阪エコ農産物認証制度は、農薬の使用回数・化学肥料（チッソ）の使用量が、大阪府内の標準的な使用回数・量の半分以下になるよう府が基準を設定し、基準以下で栽培される農産物を「大阪エコ農産物」として府が認証するものです。認証された農産物は、認証マークを表示して販売されます。

大阪エコ農産物関連リンク（外部リンク）

[【大阪府HP】大阪エコ農産物認証制度](#)