



沿線食材のブランド化を通じて、沿線活性化に取り組みます。 南海電鉄グループが「地産地消」を推進します

南海そばで「難波ネギ」&河内長野「奥河内こんにやく」を使ったメニューを提供！

南海電気鉄道株式会社(社長:遠北 光彦)では、沿線に豊かな農村地域を抱えた鉄道会社として、地産地消を推進するとともに、沿線農村部の活性化に取り組んでいます。その具体的な取り組みとして、泉州地域を中心に地場野菜を栽培する株式会社泉州アグリと連携し、難波駅構内で地場野菜を販売する「Vege Sta. (ベジステ)」を開業するなど、沿線食材の知名度向上とブランド化を通じて、沿線活性化に取り組んでいます。

また、沿線の河内長野市と、まちづくり、教育・子育て支援、定住・転入の促進、観光振興の4分野で基本協定を締結し、様々な連携を進めています。

そしてこのたび、南海電鉄グループで駅ナカ飲食店等を展開する南海エフディサービス株式会社(社長:玉田 光弘)が経営する駅そば店「南海そば」では、地産地消の具体的な取り組みとして、河内長野産の食材を使用した、以下のメニューを2月1日(水)から提供いたします。

■ 九条ネギの原種と言われる「難波ネギ」を存分に使用した『鶏なんばそば』

九条ネギの原種と言われ、独特の香りと甘さ、そしてヌメリの強さが特徴の河内長野産の“難波ネギ”を使用した『鶏なんばそば』を2月1日(水)から南海そばの難波2店舗限定にて発売。昨年は玉子あんかけ出汁を採用しましたが、今年は難波ネギの旨みや香りをより強く感じていただくため、一般的なそば出汁とし、紀州の梅酢エキスを混ぜたえさで育った「紀州梅どり」の鶏肉をトッピングしました。難波ネギと鶏肉の旨みが出汁に染みわたります。

■ 河内長野で作られる『奥河内こんにやく』を使用した「おでん」

南海電鉄高野線「美加の台駅」線路沿いで獲れたこんにやく芋を使用した『奥河内(おくかわち)こんにやく』を、贅沢にも「おでん」の具材にしました。2月1日(水)から南海そば2店舗のほか、南海エフディサービスが運営する居酒屋にて発売します。一般的なこんにやくに比べ弾力が強くモチモチした食感が楽しめるほか、こんにやく自体の味が濃厚です。

詳細は別紙のとおりです。



難波ネギを存分に使用した南海そばの「鶏なんばそば」



河内長野市で作られる「奥河内こんにやく」のおでん

別紙

【1】「鶏なんばそば」について

1. 発売額

500円（税込）

2. 発売店舗

南海そば難波2F店、難波3F店
（所在地：大阪府中央区難波5-1-60）

3. 発売期間

平成29年2月1日（水）～3月中旬

※難波ネギの生産状況により発売終了時期が変更となる場合があります。

4. 発売数

両店舗ともに1日30食限定

5. 商品内容

河内長野市で育った「難波ネギ」を100%使用したそばです。難波ネギの特徴である独特の香りと甘さが出汁に染みわたります。また、強いヌメリを新しい食感として楽しめます。昨年は玉子あんかけの出汁に難波ネギを添えましたが、今年はネギ独自の旨みや香りをより強く感じていただくため、一般的な出汁を採用し、紀州の梅酢エキスを混ぜたえさで育った「紀州梅どり」の鶏肉を甘く煮てトッピングしました。なお、難波ネギは両店舗にてスタッフが丁寧に刻んでいます。

6. 備考

（1）難波ネギの小売りについて

南海そば 難波2F店のすぐそばにある地場野菜販売店「Vege Sta.（ベジステ）」においても2月1日（水）から難波ネギの販売を開始。販売期間は3月中旬までの予定ですが、流通量に限りがあるため品切れになり次第終了します。※日によっては入荷がない場合もあります。

（2）「難波葱の会」について

平成13年ごろから、その美味しさにひかれて難波ネギの復活を願う人たちと、先代から自家用につくり続けてきた生産者を中心に立ち上げた会です。事務局長は、難波りんごさんで難波ネギの普及となにわ伝統野菜認証に向けて活動しています。

「難波ネギ」について

阪堺鉄道（現・南海電鉄）が開通した明治18年頃、難波駅周辺は一面の「ネギ畑」で、難波ネギの一大生産地でした。南海鉄道（当時）編纂の『開通五十年』（昭和11年発行）には「創立当時の難波界隈は難波駅構内予定地に多少の人家もあったが多くの葱畑であった。当時葱は難波の名産であつて、今でも葱のことをナンバと言われている程に有名であつた。」と記載されています。

この地で育ったネギが、現在の「九条ネギ」の原種と言われています。難波ネギは、葉の繊維が柔らかく、また独特の香りと甘さとヌメリの強さが特徴です。

生産農家は、一時わずかになりましたが、「難波葱の会」の普及活動により、現在は大阪府下で栽培する方も少しずつ増えています。今回「南海そば」で発売する「鶏なんばそば」は、河内長野市の門林秀昭さんの「難波ネギ」を使用しています。



難波ネギは店舗にてスタッフが丁寧に刻んでいます



「難波ネギ」のネギ畑（河内長野市）

【2】「奥河内（おくかわち）こんにゃく」について

1. 発売額

150円（税込）

2. 発売店舗および発売時間

- 南海そば難波2F店（難波駅構内） 17:00～ 所在地：大阪市中央区難波 5-1-60
- 南海そば新今宮店（新今宮駅構内） 15:00～ 所在地：大阪市西成区萩之茶屋 1-2-24
- 駅ナカ酒場「スタンドミクニ」（三国ヶ丘駅構内） 15:00～ 所在地：堺市堺区向陵中町 2-7-1
- 駅ナカ酒場「スタンドヒガシ」（堺東駅構内） 15:00～ 所在地：堺市堺区御幸通 61

3. 発売開始日

平成29年2月1日（水）

4. 商品内容

南海電鉄高野線の「美加の台（みかのだい）駅」線路沿いで獲れたこんにゃく芋を使用した『奥河内（おくかわち）こんにゃく』を、贅沢にも「おでん」の具材にしました。一般的なこんにゃくに比べ、弾力が強くモチモチした食感が楽しめるほか、こんにゃく自体の「旨み」「甘み」が濃厚です。低農薬で大阪産の非常に貴重な生芋こんにゃくを製造・販売する株式会社大谷（所在地：河内長野市原町）が生産した奥河内こんにゃくを使用しています。

「奥河内（おくかわち）こんにゃく」について

こんにゃくの原料である「こんにゃく芋」は、過湿や乾燥に弱く、葉に傷が付いただけでも病気になってしまうほどデリケートで栽培が難しい作物。全国的には群馬県が90%以上の生産を占めていると言われていますが、河内長野では古くからこんにゃく芋の栽培がなされていました。

今回、南海そばなどにて販売する『奥河内こんにゃく』は、NPO法人里山ひだまりファーム（所在地：河内長野市）が南海電鉄高野線の「美加の台（みかのだい）駅」の線路沿いにて栽培した「こんにゃく芋」を使用し、株式会社大谷が生産した「こんにゃく」です。

もともと水田だった土地を畑にしているため、脂質やデンプン質が多いのが特徴です。この畑から収穫したままの生芋を精粉せず使用していることから分子が粗く、一般的なこんにゃくに比べて、弾力が強くモチモチした食感が楽しめるほか、多いデンプン質で育つため「旨み」「甘み」が濃厚なのが特徴です。



南海電鉄高野線「美加の台駅」の線路沿いに広がる「こんにゃく芋」の畑（河内長野市）

以上