



8/11

たまつくりくろもんしろうり 玉造黒門越瓜栽培 “ツルつなぎ”プロジェクト 2012「収穫祭!交流のタベ」

しろうり
News

玉造黒門越瓜のマスクोट・キャラクター「玉造黒門くろもんちゃん」

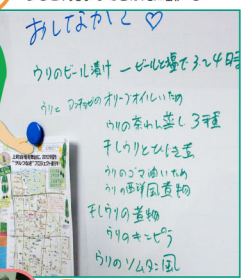


4年前の夏に産声をあげた、玉造黒門越瓜栽培“ツルつなぎ”プロジェクト。上町台地境界のあちこちで輪が広がっており、上町台地を越えた広がりも生まれています。今年も8月11日にNEXT21で、栽培に参加されているみなさまとともに、爽りに感謝し、語らい、味わう「収穫祭!交流のタベ」を開催しました。

—ROCKYBIRD

ボードに並ぶ本日の料理名あれこれ

それぞれ持ってきた手作りの瓜料理をお披露目すると、見事なできばえに歓声も



塩をして
ビールに漬けて
3~4時間!



建築家の六波羅雅一さんからは、1本ずつ串に刺した瓜のビール漬けと瓜とアンチョビのオリーブオイル炒め

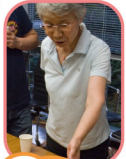
越瓜の手作りを持ち寄り、 “ツルつなぎ”に思い馳せて



プロの手による本格料理も登場!



瓜とトマトのサラダ



永井佳子さんからの越瓜の料理4種



干し瓜にすると、また違った味わいが!



干し瓜のごま油炒め



瓜の西洋風煮物



干し瓜とひじきの煮物



レストランRiReの中山雅雄さんから届けられた、越瓜料理の盛り合わせ

瓜とトマトの冷蔵スープ
瓜と真鯛、夏野菜のパーティーバー
瓜リエット、ピクルス入り
瓜と四万十ボーク、赤ジャガモ、五輪ぎのロースト
瓜、スモークサーモン、クスクスとトマトのサラダ



小倉昌美さんの越瓜の茶碗蒸しは、豆乳やチーズを加えた3種類の味



煮瓜のサラダ

瓜のきんぴら風炒め



上町台地以外でも越瓜栽培の輪が広がっています。写真は兵庫県高砂市で育つ越瓜(2012年7月下旬、松本仁さん提供)

平井敦子さん持参の料理は、エスニックな調味料を使った瓜のソムタン風

