



創意に満ちた越瓜料理を

今年も
たくさん

持ち寄っていただきました!

玉造黒門越瓜“ツルつなぎ”プロジェクトの参加者や越瓜料理に興味がある方々とともに、越瓜の実りに感謝し、語らい、味わう集い「収穫祭! 交流の夕べ」を8月3日に開催しました。2008年から始まったこの催し。今回は、“ツルつなぎ”の楽しい語らいとともに、食材としての越瓜の可能性を、みなさんと一緒に改めて感じる機会となりました。

8月3日(土)

上町台地の夏 伝統野菜をみんなで栽培
たまつくりくろもんしろうり
玉造黒門越瓜
“ツルつなぎ”プロジェクト

玉造黒門越瓜のマス
コット・キャラクター
「玉造稲荷くろもんちゃん」



越瓜のハーブライスと高知・
四万十ポークの手まり仕立て



盛り付けも本格的



みなさんお手製の越瓜料理でテーブルはいっぱい!

越瓜の素材としての可能性は多
彩。いろいろなアレンジを試みま
した。(レストランRiRe 中山 雅雄さん)

色合いが地味に
なりがちな越瓜
料理をトマトなどと組
み合わせて彩り豊かに。
(六波羅 涼さん)

小エビと越瓜の塩レモン和え
in トマトカップ/越瓜のカン
パリ漬けの粗挽きポーク載せ
アンチョビ・ナス添え

玉造黒門越瓜 “ツルつなぎ” 収穫祭! 交流の夕べ 2013

2013年8月3日(土) 17:00 ~ 19:00
会場: NEXT21 1階 交流室
主催: 大阪ガスCEL/
U-CoRoプロジェクト・ワーキング
共催: 玉造稲荷神社



越瓜とベーコンを
合わせて洋風味に

お稲荷さんの中身は
越瓜とお蕎麦



料理や栽培の体験談を披露
し合いながら、試食しました

越瓜の甘みが増すように、
今年も干し瓜にしてから、
煮たり炒めたり。(永井 佳子さん)

越瓜を使ったシンプ
ルな料理のあれこれを改
めて試作しました。(U-CoRo
プロジェクト・ワーキング)

NEXT21 入居者のご家族にも
参加いただきました



越瓜とピーマンと
肉の炒めもの



越瓜ときざみ昆布
の漬け物



“ツルつなぎ”の輪の中で
楽しいひとときを過ごしました



味噌、チーズ、アンチョビ、
梅と合わせた巻き寿司



塩もみした越瓜に
おかか醤油



サイコロに切った
越瓜のサラダ



瓜とトマトのご飯
バエリア風



越瓜の和風カレー
のソウメンかけ