



しろうり
News

7回目の“ツルつなぎ”収穫祭、 今年も越瓜料理でテーブルがいっぱい!

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

“ツルつなぎ”プロジェクトの参加者を中心に、越瓜の実に感謝し、語らい、味わう集い「“ツルつなぎ”収穫祭! 交流の夕べ」。今年は8月10日に開催しました。2008年から始まったこの催しは今年で7回目。今回は例年にもましてたくさんのお手づくり料理が集まり、ツルつなぎの楽しい語らいの場となりました。



8月10日



料理をつくった人

板良敷真知子さん



越瓜と梅肉和え、おかかのせ

玉造黒門越瓜 “ツルつなぎ”収穫祭! 交流の夕べ 2014

2014年8月10日(日) 16:00~
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: 玉造稻荷神社

水気が豊かな越瓜、漬け物やサラダは定番のおいしさ

料理をつくった人
中越慈子さん



越瓜とジャガイモ、ナンキンの蒸し焼き



越瓜とワカメ、ハルサメの酢の物



料理をつくった人

永井佳子さん



かなりピリ辛味の麻婆越瓜



料理をつくった人
六波羅涼さん
(スタンド心斎橋)



越瓜のカンバリ漬け



越瓜のしょうゆ漬け



ホタテ貝柱と越瓜のミルク煮

越瓜料理のおともに

料理をつくった人

おにぎりや
なにわ伝統野菜のお漬物、
とれたて野菜のサラダの
差し入れも

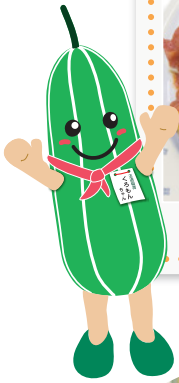


越瓜の杏仁豆腐



越瓜のジャムをパンにつけて

越瓜は、いろいろな料理の素材としても活躍!



玉造黒門越瓜の
スパニッシュオムレツ



自家製オイルサーディンとキタアカリと越瓜のローズマリー風味



サーモンのムニエル
玉造黒門越瓜のピクルスソース



越瓜とタコのコンソメ風味
コンソメのジュレとともに



大間イワシのマリネと夏野菜と
玉造黒門越瓜のマリネ



レストラン RiReさん
からは、越瓜を使った
料理が8皿も届きました

料理を
つくった人
レストラン
RiReさん



越瓜とホタテ貝柱のスモークの黒オ
リーブ風味の冷製スパゲッティニ



奥丹波地鶏の自家製スモークと
玉造黒門越瓜のカナッパ



自家製スモークサーモンと
玉造黒門越瓜のハーブライス

家庭料理から本格料理まで

持ち寄られたのは、浅漬けや煮物などの家庭料理からフレンチレストランの本格的料理まで。いずれも玉造黒門越瓜の特徴を生かした、創意に満ちた料理の数々でした。今年の越瓜栽培の模様や料理の苦心談などを語り合いながら、みんなで美味しくいただき、楽しい時を過ごしました。

たまつくりくろもんしろりのうた

1. たねをまき みずをやり
やつと めがでたよ
うりふたば そのつきほんば
つるがのびたら もうすこし
はながさいたら うりできた
いいかんじ いいかんじ
2. しろりの もようはね
きいろの しましまで
えいようまんてん ちからもでるよ
だれがたべても おいしいよ
むかしからある うりだけど
やつぱり いいかんじ
みんなで たべよう しろりを
いいかんじ いいかんじ

大阪市立玉造小学校の平成16年度4年生の活動の中で作られ、児童たちに歌われました(作詞・作曲は担任の門野先生)。

なにわ伝統野菜応援団の
森下正博先生によるバイオリン演奏と
ともに、全員で「たまつくりくろもん
しろりのうた」を合唱



料理を
つくった人

U-CoRo プロジェクト・ワーキング



越瓜とオリーブのクスクスサラダ



越瓜とベーコン・生ハムの巻きサラダ

スイーツの材料としても 独特な食感の越瓜



寒天で固めた、越瓜とスイカの
デザート



越瓜のオリーブオイル和え



越瓜の漬物物にミョウガ和え



パスタに越瓜とトマトのソース



タコと越瓜の野菜サラダ



U-CoRoプロジェクト・
ワーキングのメンバーも
越瓜料理を持ち寄りました

