



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
マスクット・キャラクター
「玉造稲荷くろもんちゃん」



しろうり 越瓜料理を味わう“夏” 新たな縁の広がりワクワク!



なにわの伝統野菜の一つ、上町台地を故郷とする玉造黒門越瓜の実りに感謝し、味わい、語らう、夏恒例の収穫祭を8月6日(日)夕刻に開催しました。10回目の今年、地域の方々、継続して栽培にご参加くださっている方々とともに、伝統野菜を活かした食文化や農業、環境学習や、子どもたちの育ちを見守る活動に取り組む方々も加わって、新たな縁の広がりも生まれています。一年ぶりの再会や、新しい出会いに笑顔が広がり、来年に向けて、さまざまな思いが交換されました。

越瓜料理の力作が持ち寄られ
テーブルいっぱいになりました!



2017年8月6日 玉造黒門越瓜 “ツルつなぎ”収穫祭! 交流の夕べ

2017年8月6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: 玉造稲荷神社

昔は、旬の野菜をいろいろな方法で
保存食にして活用していました!



干し越瓜の揚げびたし

江戸時代から行われている「干し」(越瓜をらせん状に切って干す)をつくってみました!!

作家・池波正太郎が愛した、しろうりサンドイッチを玉造黒門越瓜で再現?!

越瓜のサンドイッチ

地元の方々をはじめ、多彩な分野の方々が集まり、越瓜料理を囲んで、食・農・子どもの未来など、語り合いました。

小島先生の最近の研究結果では、玉造黒門越瓜は調理(水煮)した方が、生よりもさらに効果が高いとのこと!



玉造黒門越瓜によるアルコール性肝疾患予防の効果を実証研究されている大阪市立大学の小島明子先生もご参加くださいました。

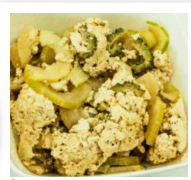
料理に合わせて、
越瓜の活用法も多彩!

越瓜の肉詰め

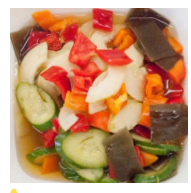


永井佳子さん

越瓜の
焼き餃子



越瓜のチャンプルー



越瓜の
漬物アラカルト

越瓜の水餃子



スイカの爽やかな甘みと
越瓜の食感がマッチ。



スイカ風味の越瓜

工夫と優しさが詰まった しろうり 越瓜料理の数々が!!

持ち寄った人の思いが込められた料理を味わいながら、越瓜栽培の
苦心談や料理のポイントなど、今後に向けて話題は尽きませんでした。

越瓜と彩り野菜の
カペリーニ



越前鯖のマリネに
アマランサスと越瓜のサラダ



料理を
つくった人

レストラン RiReさん

RiReさんの越瓜料理は多彩で、世界
中の食材とのハーモニーが絶妙!

オレンジと越瓜のサラダ



小エビと越瓜の
トマト風味煮込みのカナッペ

越瓜と赤米の
ライスサラダに
なにかわポークのロースト



卵のスモークに
越瓜のミートソース

越瓜ピクルスとチーズの
クラッカーのせ



料理を
つくった人

越瓜と
トムモロシのご飯



酢飯に、一晚酢に漬けた
越瓜を刻み、混ぜ込んで!



越瓜のお稲荷さん

U-CoRo プロジェクト・ワーキング

越瓜のサラダ



子どもたちも
越瓜の雷干しの
かたちに興味津々!!

名物団子などの差し
入れもいただきました。

料理を
つくった人

板良敷真知子さん

越瓜の塩麹漬け
(丹波の山椒和え)



越瓜の岩塩漬け
(丙申の梅干し和え)

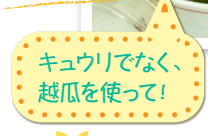


梅干しや山椒と
和えてさっぱりと!



越瓜のイタリア風サラダ

越瓜のうさぎ



キュウリでなく、
越瓜を使って!

越瓜の梅和え

料理を
つくった人

中越慈子さん



越瓜と鶏肉のそぼろ

収穫祭の後に、ご意見・お便りをいただきましたので、一部をご紹介します!

多彩な料理と
10回目ということに驚き!
今後とも長く地道に
続けていきます!
Yさん宅(阿倍野区)
11階の我が家のバルコニーでも、
かわいい越瓜が実りました!

次の収穫祭では、MY箸・血・コップの
持参を呼びかけましょう。
はい、来年はそうできるよう
に準備します。
来年は、私も越瓜栽培に挑戦したい!
来年春には越瓜の種をお届けします!

角林佳代子さん
越瓜料理を家でも
作ってみました!
次の収穫祭では、
ぜひ料理にチャレンジを!

越瓜のピクルス



越瓜の冷製お吸い物



8月上旬