



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」



2019年夏 それぞれの思いを持ち寄る収穫祭! つながりの広がりからたくさんの交流の輪へ

たまつくりくろもんしつくり
玉造黒門越瓜“ツルつなぎ”プロジェクトでは、8月4日(日)の夕刻から毎年恒例の収穫祭を開催。大阪ガス実験集合住宅NEXT21の交流室に、越瓜を通して縁ある方たちが集いました。持ち寄られた越瓜料理は例年にもまして多彩。越瓜栽培者のほかに、伝統野菜の復興活動や関連研究、また地域の食文化や環境学習に取り組む人たちなど、多彩な方々が集い、一年ぶりの再開や新しい出会いを通して、豊かな交流の場が生まれました。



2019年8月4日

たまつくりくろもんしつくり

玉造黒門越瓜

“ツルつなぎ”収穫祭!交流の夕べ

2019年8月4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



江戸時代に盛んだった越瓜の雷干しを再現!

料理をつくったひと 板良敷真知子さん

料理をつくったひと 永江三希子さん

越瓜と厚揚げの煮物



収穫した越瓜を酒糟に漬け込んだ逸品。1年物と2年物(右)。

越瓜の糟漬

料理をつくったひと 森下光恵さん



11年間のメニューを一挙上映

越瓜の塩麹漬



スモークした豚とチーズ、プチトマトを添えて。

越瓜とおにぎりの串だんご風

透明のバルサミコ酢で素材も色鮮やかに

越瓜のバルサミコ酢漬



過去11年間に収穫祭に寄せられた越瓜料理(220点以上)と今年の栽培様様を映像アーカイブでご紹介!



★ 瀬戸内六穀豚と玉造黒門越瓜の白ワイン煮込み



★ 島根県産鰯と玉造黒門越瓜のエスカベッシュ



★ 三重県鯨のフライ 玉造黒門越瓜のピクルスソース



料理をつかったひと 永井佳子さん
★ トマトと越瓜とゆずこしょう
和風出汁に越瓜を漬けて!



★ 玉造黒門越瓜と玉子とジャガイモ、夏野菜のサラダ



料理をつかったひと レストラン RiReさん
★ サラダにパスタ、煮込みにソース、越瓜を使う料理の世界は無限大です!



★ 魚マリネと玉造黒門越瓜とオレンジサラダ



★ 一日越瓜を干してパリッと食感に!



★ 玉造黒門越瓜と奥丹波地鶏のコンフィ



★ 玉造黒門越瓜とトマトとバジルのカッペリーニ



★ 玉造黒門越瓜と梅とバジルライス



★ 越瓜と赤ピーマンのナマス



料理をつかったひと 角林佳代子さん
★ 越瓜のヨーグルト漬け
漬けたのはヨーグルト床(味噌、オリゴ糖、ハチミツを加えて)

収穫して食べることの大切さ、その価値を五感で再認識!!

玉造黒門越瓜をはじめ、各地で栽培されたしろうりは江戸時代には家庭の味として夏期に盛んに食されました。例えば池波正太郎の時代小説にも庶民の味として、瓜の塩もみや雷干しがしばしば登場してきます。伝統野菜は、旬の時期に、できれば家庭で食べたいもの。収穫祭に持ち寄られた料理の数々は、美味しく食べるための知恵や工夫に満ちたものでした。



★ 越瓜のサンドイッチは作家・池波正太郎の好物でした。



料理をつかったひと 武田さえみさん
★ 味付けした越瓜をご飯に混ぜ込んで。



料理をつかったひと 中越慈子さん
★ 越瓜とパプリカの素揚げ+ベーコンの甘酢あんかけ



★ チーズと越瓜は相性良好!



★ 越瓜のサンドイッチ お好み焼き風パン越瓜のトッピング



★ 越瓜スープのゼラチン固め



★ 越瓜の塩もみにおかひじき



★ 越瓜にゆかり、たまごなどを合わせて酢飯とともに!



★ U-CoRo プロジェクト・ワーキング 越瓜の冷製ソパレティーサラダ



料理をつかったひと 久世竜さん
★ 農場で採れた越瓜を塩漬けて、アレンジ料理に!



★ 越瓜の塩漬けて豚肉の和え物 越瓜の塩漬けてポン酢



焼酎ロック& 越瓜スライス

キュウリ+焼酎より、越瓜の風味はまるやか!



料理をつくったひと 小島明子さん

「越瓜はアルコール分解を促進する食品」という、大学での研究成果もご紹介。



カステラ生地に越瓜のゼラチンを乗せて!

バルコニーにたくさん実った越瓜がデザートに

越瓜ケーキ&ミルクプリンに越瓜のコンフィチュール



たっぷりのうなぎと越瓜の組み合わせ!

料理をつくったひと 鶏ハムと越瓜

心齋橋 STAND+ 六波羅雅一さん

越瓜のうざく

越瓜ほかの素材を炒めて煮て塩のみでととのえた味は秀逸。

料理をつくったひと 日本料理 かこみさん

店主とスタッフ3名のお料理が登場。江戸時代の上方料理の再現にも取り組まれている。堂島の日本料理「かこみ」の店主・梶山一希さんと同店で修行する料理人のみなさんが玉造黒門越瓜を素材に腕をふるってくださいました。越瓜をおいしくいただく上方料理の知恵が、みごとに現代に活かされました。



料理をつくったひと 玉造黒門越瓜 干し鮑 白オセロ 白湯煮込み

越瓜にカリカリ食感の鶏皮を加えてきんぴらに。



越瓜は少し干して、パリッと歯ごたえの良い食感に。



料理をつくったひと 玉造黒門越瓜のきんぴら



柔らかく越瓜にあんかけ。温かくしても、冷製にして食べても美味。

茹でた鶏肉を越瓜と混ぜ合わせて、おかかとゴマを和えて。

料理をつくったひと 玉造黒門越瓜 雷和え

越瓜とタマネギのサラダに、サクッと揚げた鰻を合わせて。



料理をつくったひと 玉造黒門越瓜と鰻のサラダ

料理をつくったひと 玉造黒門越瓜のさっぱり梅あん仕立て



料理をつくったひと 玉造黒門越瓜おかか和え



交流の世界を広げる、サプライズ企画もあれこれ!

収穫祭の後半には、日本料理「かこみ」さんの越瓜料理登場に始まり、なにわの伝統野菜を紹介する紙芝居の上演、また毎年恒例の森下正博先生のヴァイオリン演奏や合唱など、越瓜から広がる世界に引き込まれました。

♪やっとなががでたよ〜



森下正博先生(なにわ伝統野菜応援団員)によるヴァイオリン演奏で、最後に「玉造くろもんしろうりうた」(詞・曲:玉造小学校)をみんなで合唱。



個性あふれる伝統野菜ひとつひとつにとっておきのなにわの物語あり!



絵本「大阪なにわ伝統野菜のお・は・な・し」(志村敏子さん原作)をもとに、大阪くらしの今昔館で制作された遊び心いっぱいの紙芝居がお目見え。同館のボラティア・町家衆として活躍されている加藤元樹・薫ご夫妻が熱演。次々登場する野菜たちの自慢はなし大会に、大人も子どもも聴き入って拍手喝采。

まちなかから郊外から、その後も続々と成長や収穫の便りが届いています!

川西市 Kさん宅



8月上旬

栽培にチャレンジして今年初めて越瓜の実りが!

中央区 Kさん宅



7月下旬

早くも10本収穫! 小さいものは残して、ただいま成長待ち。

大阪狭山市 Tさん畑



7月下旬

本格的な畑栽培で実がつかました。もう少し経って成長した後の収穫が楽しみ!

奈良県田原本町 Tさん宅



7月下旬

プランターで実った越瓜をじっくり育てて収穫!

おめかしして記念撮影!



8月上旬

大阪びらの今昔館町家衆 Kさん宅



7月中旬

食卓に並ぶのは収穫した越瓜の手料理! 中華炒めやピクルス、がごめ和え。

8月上旬

此花こども食堂 Kさん

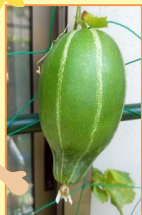


8月上旬

待ちわびた結実!

小ぶりながらもしっかりと越瓜をひとつ収穫。

東京都 Iさん宅



8月下旬

懐かしい関西とのつながりで栽培にチャレンジ。グリーンカーテンの中に2~3の実を確認!

中央区 Hさん宅



8月中旬

小さな実がいくつか。遅ればせながら大きく育てて欲しい!

天理市 Hさん宅

8月上旬

ご自分で雷干しづくりにチャレンジ! 調理して食べるまでの記録も届けられました。



8月4日の収穫祭後の皆さんの反響など、その他のお便りの一部をご紹介します。

- 天王寺区 Nさん**
美味しい料理・スイーツと、素敵な音楽、紙芝居とても楽しい時間を過ごさせていただきました。ベランダで栽培していた越瓜が収穫できなかったの、大きな瓜を持ち帰らせていただいて、子どもとても喜んでいました。
- ゲストハウスとカフェと庭 cocoroom より**
つづけていくって 大事ですね 場に なにか生まれるんですね~~~~ また 来年に
- 天理市 Hさん**
かなり以前「料理の鉄人」で道場六三郎が蕪をひも状にしてバスケットにしたことがありました。「こんな料理もあるんだ!」とびっくりしました。「つるつながり」の写真を見せるとさらにびっくり! あえ物、漬物だけではないんですね
- 中央区 Fさん**
今回初めて「ツルつなぎ収穫祭」に参加させていただき、びっくり。しろうろのお料理に、あれだけのいろいろな種類があるとは……。来年の収穫の時に参考にします。

- 天王寺区 Kさん**
私も行きたかったな。そして料理作りがかった。来年はウリのたね、ぜひください。
- 中央区 Kさん**
たくさんの方々に参加されたということは、玉造黒門越瓜の認知度がますますアップしているということですね。1年に一度の再会、七夕様のような、「あ久しぶりです」の会話から始まるのは素敵です。また、新しい出会いもあり、玉造黒門越瓜のとりもつ縁は改めて素晴らしいと実感いたしました。
- 生野区 松野農園 (Yさん)**
農園の玉造黒門越瓜は立派に育って、いくつも実が大きくなっています。8月6日の火曜ランチ会で参加者のみなさんにも食べていただきました。いろんな方々に喜んでいただける活動が出来ていることに感謝です。
- 橿原市 Tさん**
我が家のうりは、やっと15cmのと5cmの実がなってきました。葉や花はいっぱいあるので、更なる実を期待しています。

- 奈良県田原本町 Yさん**
今年は、立派な玉造黒門越瓜を4本収穫することができました。大阪で生まれ育って年輩いた、母や叔母たちに、一本ずつ分けました。のつぱ汁と、糠漬けにして、とても美味しかったと、喜んでもらえました。懐かしい味のようなでした。私も、毎年、種を頂いて、育てて、食べさせて頂けることを嬉しく思います。玉造黒門越瓜の癖のない優しいお味と、ステキなご縁のつながりに、感謝いたします。
- 中央区 Fさん**
今回不参加だったので、後日写真で拝見しました。地域の方・いろいろな活動領域の方々がたくさん参加され、楽しいひとときだったようで何よりです。参加できなくて残念、来年に期待です!
- 天王寺区 Mさん**
次は是非、栽培に成功して料理を持っていただけたいと思います。ありがとうございました!

