

# 人と地域を結ぶなにわの伝統野菜

## 「玉造黒門越瓜」ツルつなぎ「収穫祭」レポート

米田茉衣子 取材・執筆

大阪ガス(株)エネルギー・文化研究所が2008年から継続して取り組んでいる、「玉造黒門越瓜」ツルつなぎプロジェクト。  
玉造稲荷神社が百年ぶりに地元で復活させた伝統野菜の種を、地域の人びとが共に育て、食し、広めていくことで、新たな交流を生み出している。プロジェクトの動向と、8月4日に開催された収穫祭の様相をレポートする。

なにわ名物として人気を博した「玉造黒門越瓜」

「なにわの伝統野菜」のひとつとして大阪府・大阪市に認証されている、「玉造黒門越瓜」。その長い名前には、この野菜が辿った歴史が詰まっている。大坂・玉造周辺は、安土桃山時代、豊臣秀吉が造った大坂城の外郭(惣構)の内側にあたり、豊臣方の大名らが住む武家屋敷が並んでいた。しかし、大坂夏の陣ですべて焼失。江戸時代に、地域の有力者だった高津屋吉右衛門が幕府の命を受け、この土地を畑地として再開発した。高津屋はここで瓜を栽培し、その販売に力を入れた。これが玉造のブランド

野菜「玉造黒門越瓜」の誕生である。「黒門」とは、大坂城の玉造門が黒塗りで、別名「黒門」と呼ばれたことに由来する。玉造には、明治時代まで続いた白瓜市場があり、この市場も別名「黒門市場」と呼ばれた。「越」は、古代中国の長江の南にあった越の国の意味。瓜は原産地の北アフリカから方々に伝播し、インド・東アジアを経由して中国に伝わったものが越瓜となり、弥生時代頃に日本に渡来したのではないかとされる。

工程でできる酒糟が組み合わされ生まれたのが、玉造名物の奈良漬である。当時、玉造は大坂と奈良や伊勢を結ぶ玄関口で、お伊勢参りに出かける人びとの出発地として大いに賑わい、町には茶店や笠屋などの店が軒を連ねた。味がよく日持ちのする名物「玉造黒門越瓜の奈良漬」は、伊勢参りの旅人たちの旅のお供や土産として人気を博した。その名は、江戸時代の名物名産略記や番付などの記録にも散見され、当時の人気がうかがい知ることが出来る。

百年ぶりに玉造の地で復活 伝統野菜を通じて広がる人の輪  
時を経て、その「幻の瓜」に注目したのが、玉造稲荷神社の禰宜・鈴木伸廣さんだ。鈴木さんは神社や地域の歴史について古い文献を調べるなかで、玉造黒門越瓜の存在を知り、この伝統野菜を玉造の地で復活させることはできないかと考えた。当時、



玉造黒門越瓜は、縦縞が8本ほどあるのが特徴。

大阪府立食とみどりの総合技術センターで在来種の研究をしていた森下正博さんに連絡を取り、大阪府内で栽培・保存されていた種の入手方法や、育て方を知ることができた。森下さんや地域の人びとの協力を得ながら境内の一角で栽培し、2003年、みごとに玉造で玉造黒門越瓜を復活させたのだ。以来毎年、神社では瓜の栽培が行われ、夏祭りに合わせて瓜料理を参拝者にふるまう「玉造黒門越瓜の食味祭」が開かれている。

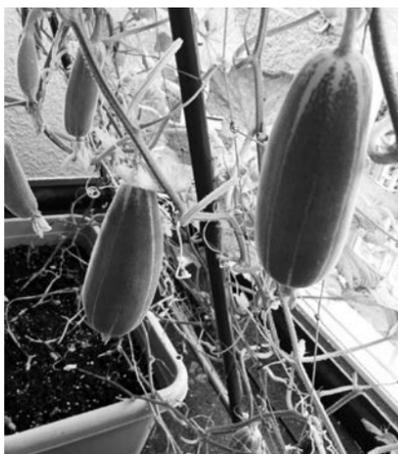
紡いでいく、大阪ガス(株)エネルギー・文化研究所の「U・I・C・O・R・Oプロジェクト」は、鈴木さんへの取材を通して、越瓜と出会い、越瓜のダイナミックな盛衰ドラマや、個性豊かな人びとを結びつける可能性に着目。コミュニティ・デザインの実践研究として、「玉造黒門越瓜」ツルつなぎプロジェクトを2008年に開始した。

園などそれぞれの形で、瓜を育てていく。育成の様子はWEB上の新聞で共有するほか、収穫期には、参加者が瓜料理を持ち寄り収穫祭を開催。瓜を育て共に食すことを通して、人びとのつながりを豊かにしていこうというものだ。参加者は年々増加しており、現在では地域の30軒以上の施設や家庭が瓜作りに取り組んでいる。大阪府下や兵庫県、奈良県など玉造以外の地域でも栽培者が増え、瓜を通じた人の輪が年々広がりを見せている。

プロジェクト参加者の交流の場 盛夏の「ツルつなぎ」収穫祭  
では、8月4日に開催された「玉造黒門越瓜」ツルつなぎ「収穫祭」の様子を紹介しよう。本イベントは今年で12回目。大阪ガス(株)の実験集合住宅「NEXT21」で毎年開かれている。  
開会を前に、オリジナルの瓜料理を携えた参加者たちが到着。めいめい包みから手料理を取り出し、会場のテーブルに置いていく。定



上/玉造稲荷神社境内の瓜畑と越瓜の碑。  
左/江戸時代、瓜はらせん状や半分に切ったものを干して保存食としても盛んに食された。  
『四季漬物鹽嘉言』小田原屋主人 天保7(1836)年



上/ベランダのプランターで育てられる越瓜。  
右/越瓜の種は、玉造稲荷神社が提供する。





上／収穫祭には約60人が参加。中左／加藤元樹・薫夫妻による紙芝居。中右／ヴァイオリンを演奏する森下正博さん。下左／収穫祭には子どもの姿も。下右／中越慈子さん。

番の和食から中華、フレンチ、イタリアン、さらには中東風まで、バラエティ豊かで美しい料理が所せましと並んだ。この日のために丹精込めて作った料理を前に、参加者同士の会話に花が咲くなか、大阪ガス(株)エネルギー・文化研究所弘本由香里研究員による開会の

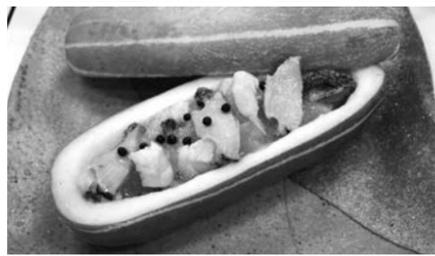
挨拶と参加者の紹介が行われた。次に、参加者による料理の紹介。「越瓜とパプリカのイタリア風サラダ」「昔ながらの奈良漬け」「越瓜とベーコン等の甘酢あんかけ」「越瓜のクスクス」「越瓜のコンフィチュール」……今年の栽培のエピソードを交えながら、オリジナリティあふれ

収穫するのは難しいんです。今年は、夫が天王寺区の講座で草花の育て方を教わり、栽培方法を改善して3個ほど収穫できそう。どうやったら大きくなるのかなど試行錯誤するのは、続けるうちに面白くなりましたね」栽培は容易ではないようだが、参加者は情報を共有し、各々策を凝らしながら、瓜の育成に取り組んでいくという。

会の間、流麗なヴァイオリン演奏を披露した森下正博さんは、長年にわたり大阪で伝統野菜の振興に携わってきた。越瓜をはじめとしたなにわ伝統野菜の復興の動向を「大阪らしい動き」と捉える。

「なにわ伝統野菜は、市全体、府全体での画一的な取り組みではなく、それぞれ小さいコミュニティを大事にしながら、地域の人が野菜を育み振興している。人のマネはしたくない」という大阪の気質を反映しているか、「個々のパーソナリティを出して楽しもう」とするやり方で活動しているのが特徴ですかね」

また、玉造黒門越瓜が社会包摂の場で育まれている例もあるようだ。生野区で障がい者支援をしているNPO法人「出発(たびだち)のなかまの会」では、空き家の庭を活用し、地域の誰もがつながられる場所としてコミュニティ・ファームを開設。その畑で玉造黒門越瓜



上から「越瓜とベーコン等の甘酢あんかけ」「玉造黒門越瓜 干し鮑 白才海老 白湯煮込み」「越瓜とおにぎりの串だんご風」。

を栽培している。農作業を通じ、障がい者、地域の方、外国人留学生などさまざまな人びとの交流が生まれているという。

### 地域を巻き込み、季節の風物詩に

今年の収穫祭に参加したのは約60人と過去最多。年々数を増やし、幅広い年齢層の多彩な顔触れが越瓜作りに関わっている。こうした多くの人びとのつながりを生み出したのは、「伝統野菜である玉造黒門越瓜の力」と、本プロジェクトを推進した弘本由香里研究員は話す。

「伝統野菜は地域の歴史のひとつですから、そこに興味を持つ人は多い。それで気軽に参加してもらって育ててみたら、栽培の奥深さにハマって

る創作料理の数々が披露された。どの料理も制作者の創意工夫が感じられ、料理のバリエーションの幅広さに驚かされた。気になる玉造黒門越瓜の味だが、透明の果肉は瑞々しくあっさりとしていて、瓜特有の青臭さが無い。さまざまな食材や味付けと組み合わせるアレンジが可能で、料理に上品な涼やかさを添えていた。さらに、玉造稲荷神社の向かいにある仏料理店「レストランリール」、本誌ではお馴染みの日本料理店「かこみ」の協力により、プロの手による玉造黒門越瓜を使った創作料理も届けられた。「瀬戸内六穀豚と越瓜の白ワイン煮込み(リール)」、「越瓜と鱧のサラダ」(かこみ)など、プロならではの技術と発想で瓜の魅力を引き出した料理が提供された。会の途中では、大阪くらしの今昔館でボランティア・町家衆として活

しまう人が続出して。まさにプロジェクトの名の通り、越瓜のツルが伸びていくかのように、多くの人がつながっていったんです」さらに弘本研究員は、伝統野菜の復興には、種の多様性を見直す意味もあると語る。

「バラエティに富んだ伝統野菜が細々とでも残っているのは、大阪の周縁部で、流通にのせるような農業ではなく、小規模な農業をしている方がいたためです。弱くてばらつきをもった種の多様性があることによって、逆に社会や環境の変化の圧力に耐えてこられた、ということに面白さがあります。在来種である伝統野菜のこうした特徴から、人類、特に都市生活者は学ぶことがあるのではないのでしょうか」

最後に、今後のプロジェクトの展

動している加藤元樹・薫夫妻が、紙芝居「大阪なにわ伝統野菜のお・は・な・し」(原作:志村敏子、紙芝居制作:大阪くらしの今昔館+大阪教育大学学生)を上演。ユーモラスな語りによるなにわ伝統野菜の紹介に、会場は笑いに包まれた。

最後は、一本締め代わりに、大阪市立玉造小学校の活動で作られた「玉造くろもんしろりうた」をヴァイオリン演奏にあわせて合唱し、今年の収穫祭は和やかに幕を閉じた。

### 家庭、子ども食堂、コミュニティ・ファーム 各所で実る玉造黒門越瓜

会場に参加者の方たちに話を伺った。此花区で「此花子ども食堂」を運営する角林佳代子さんは、今年初めて越瓜の結実に成功したことを嬉しそうに報告してくれた。

「以前から、阪南市の農家からこども食堂に玉造黒門越瓜を提供されていて、越瓜の漬物を作って皆で食べていました。それで、自分でも挑戦してみようと。昨年はうまくいかなかったのですが、今年は資料などを参考にして雌花に受粉したら、1個だけ実がなりましたよ」

天王寺区で観光ボランティアガイドをしている中越慈子さんは栽培歴11年。「玉造黒門越瓜は昔のまま品種改良されていないため、たくさん

望について何うと、「季節の風物詩として定着させていきたい」と抱負を述べた。

「このプロジェクトには、まちづくりに関わる人や子どもたちの育ちを応援する人など、今の社会に対して問題意識をもって活動するさまざまなバックグラウンドの人が集まっています。これから、このプロジェクトが起点となって、さらに新しい取り組みが展開していくことも期待しています。そうした方たちのつながりを紡ぐ場として、これからも続けていけたらいいですね」

江戸時代から長い年月と多くの人の手を経て、今につながる玉造黒門越瓜の系譜。現在も人と地域、人と人をつなぎ、そこに新たな物語を紡ぎ出している。



収穫祭当日の様子は、WEB上で公開されている「上町コロコロ新聞 しろうりNEWS」でも紹介されている。