

Style

3

まちで育む 地野菜とつながり



NEXT21屋上の菜園で、なにわ伝統野菜を収穫(2008年7月)

子どもから高齢者まで、一般市民から専門家まで、世代や立場を越えて、みんなの心をとらえてやまないもの。地域の伝統野菜ほど、人と人をつなぐやわらかな力のあるものはないといってもいいかもしれません。

上町台地がふるさとの、玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろうり)や天王寺蕪も、まちの人たちの願いを受けて、芽を吹き、根を張り、花を開き、実を結び、たくさんの物語を紡ぎだしています⁽⁸⁾。

玉造黒門越瓜栽培“ツルつなぎ”プロジェクトも誕生しました。上町台地界隈のいくつかの幼稚園や学校、神社やお寺、お店やお家で、ひとつまたひとつと越瓜が芽吹き、園庭や校庭に境内に軒下に庭先に、たくさんの出会いと会話を届けています。“ツルつなぎ”の人の輪の広がりに、いのちを支える食と暮らし、まちの未来が重なっていきます⁽⁹⁾。

⁽⁸⁾ ウィンドウ・エキジビション05「上町台地となにわ伝統野菜物語」(2008年5月19日～8月29日 ※9月12日まで展示延長)、⁽⁹⁾ ウィンドウ・エキジビション08「上町台地 玉造黒門越瓜栽培“ツルつなぎ”プロジェクト」(2009年5月25日～9月4日)をもとに構成。

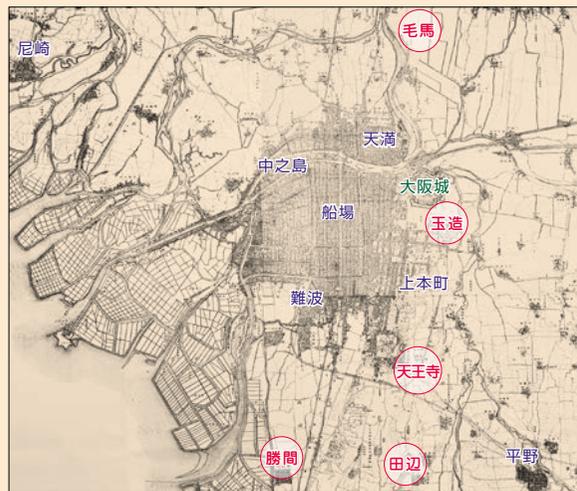
Style 3 まちで育む地野菜とつながり

なにわ伝統野菜から広がる人の輪

風土が育む地野菜の、個性あふれるその姿形や、しっかりとした味わいには、まちの歴史と文化が詰まっています。今、なにわ伝統野菜があちこちで息を吹き返しています。上町台地がふるさとの、玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろり)や天王寺蕪(てんのうじかぶら)も、まちの人たちの願いを受けて、芽を吹き、根を張り、花を開き、実を結び、たくさんの物語を紡ぎだしています。その輪の広がり、私たちの命を支える食と暮らし、まちの未来への思いを重ねながら、見つめ直していきたいのです。

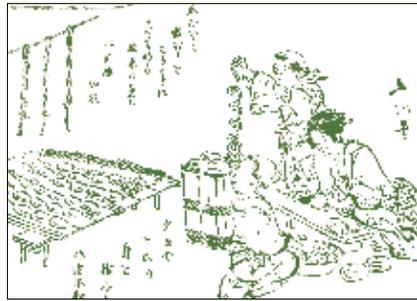


天王寺蕪の花(左)と玉造黒門越瓜の花(右)



明治18年頃の大坂近傍地図

干瓜の図
〔漬物早指南〕、資料提供：玉造稲荷神社



黒門といえども色はあおによし奈良漬にして味をしろうり鯛屋貞柳



天王寺村名物干蕪
〔日本山海名物図鑑〕

狂歌師・鯛屋貞柳の歌。江戸時代、玉造の名物越瓜(くろもん)は、名は黒門(くろもん)で色はあお(あお)で、そのうえ奈良漬の味で知られるという、なんだかおかしくて美味しい瓜でした。

名物や蕪の中の天王寺与謝蕪村

江戸時代の俳人・与謝蕪村の句は、天王寺名物の干し蕪づくりに盛んになる初冬の時期に、戸外の竹垣に無数の蕪が吊るされている光景を詠んだもの。蕪村自身も、毛馬胡瓜ゆかりの毛馬村生まれの人です。

近世・近代の都市と近郊農村が織りなした至福「なにわ伝統野菜」

comment

都市とそのすぐ近郊の農村という関係は、近世には厳しい身分制度などを背景に持ちつつも、農村=生産、都市=消費という単純な図式ではなく、持ちつ持たれつの良いものでした。都市も農村も個々に暮らしや文化を育み、互いに尊重もしていました。なにわ伝統野菜はそうした往時の都市と近郊農村が織りなした至福の産物でもあったのです。

近代以降工業化が進みましたが、とりわけ高度経済成長期以降は第一次産業が軽んじられ、都市は際限なく膨張しました。また、田畑は「高度利用されていない土地」、農業は「低位の産業」という価値観も広がりました。歴史というと、一般には「社会は時代とともに発展し、人間の暮らしも豊かになる」という発展史観で見られがちですが、そういう見方が誤りであったことに、近年私たちはようやく気づきつつあるようです。

復活してきた伝統野菜を味わいながら、私たちがこの数十年で失ったものに思いを馳せてみてはいかがでしょうか。そして都市や都心居住の本来のあり方などを振り返り、これからの上町台地、大阪を考える“滋養”としていただければと思います。

北川 央
大阪城天守閣研究副主幹(現在は研究主幹)

復活してきた「なにわ伝統野菜」

大阪の肥沃な土が育んできた地野菜の数々は、都市化のなかで、いったん姿を消していきました。これらの地野菜は、栽培される地域や季節などが限定されるものですが、それだけに長きにわたって大阪の食を支えてきた歴史と伝統をもつものです。なにわ伝統野菜の個性豊かな姿と本物の味わいに、いま新たなスポットが当てられています。

- 1 毛馬胡瓜(けまきゅうり・大阪市都島区)
- 2 服部越瓜(はつとりしろり・高槻市塚脇)
- 3 玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろり・大阪府中央区)
- 4 勝間南瓜(かつまなんきん・大阪市西成区)
- 5 水茄子(みずなす・貝塚市)
- 6 烏飼茄子(とりかいなす・摂津市)
- 7 田辺大根(たなべだいこん・大阪市東住吉区)
- 8 守口大根(もりぐちだいこん・大阪府北区)
- 9 大阪四十日大根(おおさかしじゅうにちだいこん・豊中市庄本町)
- 10 天王寺蕪(てんのうじかぶら・大阪府天王寺区)
- 11 金時人参(きんときにしんじん・大阪府浪速区)
- 12 石川早生(いしかわわせ・河内町石川)
- 13 蓮根(れんこん・守口市、門真市)
- 14 吹田慈姑(すいたくわい・吹田市山田)
- 15 大阪しろな(おおさかしらな・大阪府北区)
- 16 独活(うど・茨木市太田、千堤寺)

※大阪府と大阪府は2005年に認証制度を設け、現在は16種が「なにわの伝統野菜」となっています。

なにわの伝統野菜のふるさと

参考資料: 『なにわの伝統野菜』(大阪府立農林技術センター※ 2001)
※現在の「大阪府立食とみどりの総合技術センター」の前身

大阪しろな

毛馬胡瓜(けまきゅうり)

玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろり)

田辺大根(たなべだいこん)

天王寺蕪(てんのうじかぶら)

勝間南瓜(かつまなんきん)

野菜写真提供: (財)大阪府農業センター

「なにわ伝統野菜」からはじまる、地域と食への関心の深まり

comment

伝統野菜は、昔はそれぞれの地域でごく普通に食べられていたものです。かつては、地域ごとに特徴ある食材があり、旬の素材を使った美味しい地域の食文化がありました。ところが最近では、スーパーで売られている野菜なども、どこから来たもので、誰がどのようにして作ったものなのかわからない、あるいは感じ取れないものばかりです。

大量生産や周年流通が求められる時流の中で、いつしか顧みられなくなっていた大阪の伝統野菜。しかし、それらは大阪の環境で育てられ生き残ってきた野菜です。昔ながらの野菜の味をその旬の時期に味わうことの意味を、私たちはもう一度考えてみるべきではないでしょうか。風土に合った地元の野菜を食べることが、最も味わい深く、しかも安全でもあるのです。これは、大人にとっても子どもにとっても、大切な食や健康についてしっかり考えることにもつながることでしょう。

うれしいことに、いま大阪では伝統野菜への関心が高まってきており、各地の学校などでの栽培や地元行事での料理づくりなど、復活・保存活動の輪が次第に広がっています。大阪の伝統野菜からはじまる、地域と食への関心の深まりに、私は大いに期待を寄せています。

森下 正博
なにわ伝統野菜応援団員・農学博士

NEXT21/U-CoRo ウィンドウ・エキジビジョン 05
「上町台地となにわ伝統野菜物語」
展示オブジェ 玉造黒門越瓜▶



大阪人だから 大阪の野菜を食べたい

中山雅雄さん(レストラン RiRe シェフ)



営むフレンチ・レストランの向かいにある玉造稲荷神社の鈴木禰宜(ねぎ)から「玉造黒門越瓜を一度使ってみませんか?」と持ちかけられたのが、伝統野菜にのめり込むキッカケです(笑)。2006年夏に「瓜フェア」と銘打って、

オーナーと一緒に越瓜メニューを用意しました。大阪にこんな野菜があったとは知らなかったのですが、もともとハーブを使ったり、食材そのものを活かした料理にこだわる店ですし、大阪生まれの大阪人としても「大阪の野菜を食べたいし、お客様にも紹介したい」と思い、他の伝統野菜にも挑戦するようになりました。今ではパウンドケーキにしてみたり、冬期には店先で野菜販売(不定期)も行っています。

地元のことを知りたいし、 知ってもらいたい

鈴木伸廣さん(玉造稲荷神社 禰宜)



玉造界隈の氏神さま・玉造稲荷神社で神職を務める際に、地元のことをもっと知りたいと思っていました。そんなときに会ったのが玉造黒門越瓜です。保存されていた種をいただき、専門家にお聞きして、境内の一角で育て

はじめました。素人な分、アサガオのように育ててみたり、ツルを下へ垂らしてみたり、越瓜もさぞ大変だったでしょう(笑)。越瓜栽培を知って神社を訪ねてくださる方も増え、つながりも広がりました。越瓜仲間たちは夏祭り(7月15日)に併せて「玉造黒門越瓜食味祭」も開催してくれています。案外知らない地元のこと。越瓜が玉造界隈のことをもっと知るキッカケになってもらえればと願っています。

伝統野菜は健康づくりにも 仲間づくりにもなります

山内美陽子さん(谷町空庭店主、緑のプランナー)



都会のなかの小空間を緑に活かす空畑クラブという活動を展開しています。実家のビルのベランダや屋上も小さな庭や畑にしていますし、ベランダの緑を眺められるカフェ「谷町空庭」も週2回ほど開いています。伝統野菜のことは活動前から知ってはいたのですが、育て

はじめるととても面白くて、「空畑クラブ」へのキッカケの一つにもなりました。それに「大根を育てています」よりも「田辺大根を育てています」と言うほうが、相手に与えるインパクトも大きい(笑)。伝統野菜に関わる人たちとの出会いも魅力ですし、ほんの小さな場所でもみんなで一緒に育てれば、自家製伝統野菜は健康も仲間もつくってくれます。

★2008年

しろうり 越瓜クッキーづくりに地域とともに 挑んだ清水谷高校家庭科クラブ

岡本真澄さん(前清水谷高校家庭科教諭)



清水谷高校は平成17年度(2005年度)の食生活改善研究活動の研究推進校(全国で7校)に選ばれたのですが、その対象食材を探しているときに玉造稲荷神社での越瓜栽培を知りました。生徒とともに夏の食味祭に参加し、越瓜と瓜出隊メンバーに出会いました。ちょうどクッキーづくりを検討中だった瓜出隊との出会いで取り組みは具体化。生徒たちにとって手作りクッキーではなく商品化をめざして

の作業は、消費者に受け入れられる味やコストも考える機会になり、越瓜を通じて玉造の歴史など地域を知り、学ぶキッカケも得ました。そして何より多様な大人たちとの出会いが刺激だったようで、越瓜は高校生にはまさに「大人の味」だったようです。

■なにわ伝統野菜で広がる 上町台地の人の輪

上町台地がふるさとの玉造黒門越瓜や天王寺蕪がさまざまな出会いをつくり、栽培や料理の創作、漬け物やお菓子への挑戦など多彩な取り組みを芽吹かせ、あらたな人の輪を育てています。

自然に育ったなにわ伝統野菜を 食べると、カラダも自然に近づけます

西村孝さん(浪花漬 四天王寺・西むら代表取締役)

なにわ伝統野菜の漬け物づくりは森下正博先生との出会いがキッカケでした。伝統野菜は形も大きさもバラバラでしたが、そう言えば昔は八百屋の野菜もみんな不揃い。それに栽培に取り組み農家の苦労もあって、伝統野菜の味は本当の野菜の味でした。「この姿と味を漬け物でも活かしたい」と思い、塩や昆布などにもこだわりながら商品化にこぎつけ、2001年の冬に四天王寺西門近くに新店舗を構えました。年中出回る野菜とは違い、伝統野菜は昔ながらの季節もの、露地ものですが、自然に育った旬のものはビタミンもミネラルも抜群です。それを食べることで私たちのカラダも自然に近づき、健康になるのではないのでしょうか。



「私でもできること」からはじまった、 伝統野菜との関わり

長谷川寧子さん(chana 女将)

伝統野菜との出会いは、玉造黒門越瓜の夏祭りに通っていた玉造稲荷神社で、鈴木禰宜(ねぎ)から「越瓜で何かやってみない?」と声を掛けられたのがキッカケです。鉢植えの花も育てるのが苦手な私なので「えっ?」と思いましたが(笑)、「私でもできることは何やろう?」と考え方を変えてみました。そこからクッキーやなにわ伝統野菜米づくり、産直販売などへと広がりました。大阪の人が大阪の野菜に気づいて、一度でも食べてもらうことで何かが広がればよいと思います。私も伝統野菜をもっと知りたいという気持ちが強くなってきましたし、これからも多くの人たちと伝統野菜に関わっていければうれしいです。



まちなかのベランダでも 育ちますよ!

小田切栄子さん(天王寺区城南寺町)

上町台地や大阪のPRに走り回る息子がいてきた玉造黒門越瓜の種を、「ここでも育つか?」と4年前からベランダで育てはじめました。観葉植物などは育ててきたのですが、野菜栽培となると息子が小さかったときに挑戦して以来。どうなることかと思いましたが、市販の肥料を時折与える程度で無事に実が付きまして。主婦にとっては花より実。何と言っても「収穫」が最大の魅力(笑)。種まで採って、毎年育てるようになりました。越瓜の縁で頂戴した田辺大根や勝間南瓜(こつまなんきん)なども育てています。今年も夏の終わりまで半年間、一喜一憂の越瓜との付き合いです。



しろうり 越瓜を伝え、 地域をつなぐ玉造黒門越瓜出隊

玉造の地・玉造稲荷神社での越瓜栽培は2002年に復活し、マスコミにも取り上げられ、問い合わせも増えました。同神社の鈴木禰宜(ねぎ)は越瓜の認知度アップを



めざすため、越瓜仲間と2005年夏に玉造黒門越瓜出隊を設立。すでにスタートしていた食味祭を引き継ぎ、越瓜キャラクターの「くろもんちゃん」とともに各地のイベントにも参加しています。越瓜を伝えながら、玉造ファンも含む玉造にゆかりのある人たちをもつないでいく。プラスアルファを加える挑戦をしながら次世代へ伝えていく。瓜出隊のスタンスと越瓜に魅せられた人たちが集まりながら、越瓜のツルのようにネットワークも広がっています。新代表の長谷川寧子さんのもとでの今後の展開も楽しみです。

NEXT21/U-CoRo ウィンドウ・エキジビジョン 05
「上町台地となにわ伝統野菜物語」
展示オブジェ 天王寺蕪▶



NEXT21/U-CoRoでは玉造黒門越瓜出隊、玉造稲荷神社とともに、「上町台地 玉造黒門越瓜栽培“ツルつながり”プロジェクト」を展開しました。玉造黒門越瓜をいろんな人たちがいろんなところでともに育て合おうというこのプロジェクト。2008年に引き続き2009年も夏の収穫祭を無事に迎え、上町台地界隈で、越瓜を通じた“ツルつながり”が育っています。

2 玉造黒門越瓜栽培で“ツルつながり”

Style 3 まちで育む地野菜とつながり

上町台地界隈で 玉造黒門越瓜をともに育て合う「ツルつながり」プロジェクトを展開！



2009年参加団体・施設：33カ所

- まちづくり活動拠点・複合施設
- 地域福祉・ケア施設
- 社寺
- 学校・幼稚園
- 商店、住宅



玉造黒門越瓜 (たまつくりくろもんしろり)

江戸時代、この瓜は大坂城の玉造門付近で作られていました。大きめの緑色の実に8〜9本の縞があるのが特徴。古代中国の越(つ)の国から伝わったことから「越瓜」と書き、読みは「しろり」、また黒塗りの玉造門にちなみ「黒門(くろもん)」と呼ばれていたそうです。江戸時代の書物によると、玉造で当時栄えていた、酒造りから出る酒粕を利用した越瓜の粕漬が名物だったそうです。



「玉造稲荷くろもんちゃん」は、玉造黒門越瓜のマスコットキャラクターです。

たまつくりくろもんしろり 玉造黒門越瓜のご縁を上町台地へ

縁あって地元ゆかりの玉造黒門越瓜の復活に取り組みはじめ、2008年からはU-CoRoとの協働により、以前からの夢でもありました大勢の方々との栽培に挑戦することができました。苗からだと比較的容易な栽培ですが、みなさんには種から挑んでもらいました。収穫までこぎつけた方がいらっしゃる一方で、残念ながら芽吹きすら見られなかった方もいらっしました。実際に育てることで野菜づくりのむずかしさを感じてもらおうとともに、芽吹きや開花、結実、そして収穫と、越瓜の成

鈴木伸廣さん 玉造稲荷神社禰宜・玉造黒門越瓜出隊前代表

長を喜びながら、緑やいのちなどについて身近に考える機会を得てもらえたと思います。また、地域の歴史や文化についても親しんでいただけたのではないのでしょうか。そして何より、上町ココロ新聞やU-CoRoイベントなどを通して、上町台地界隈で越瓜栽培に挑戦する方々が、互いに苦労や喜びを共有し合うことで参加者同士のつながりも芽生えたのではないのでしょうか。玉造黒門越瓜からのさまざまな縁を今年も春から夏までのあいだ、みなさんとともに分かち合えればうれしいうかりです。



※談話は2009年4月時点のものです。

Topics
2009年7月5日

訪れた先々で
「ツルつなぎ」
プロジェクト進展中でした。



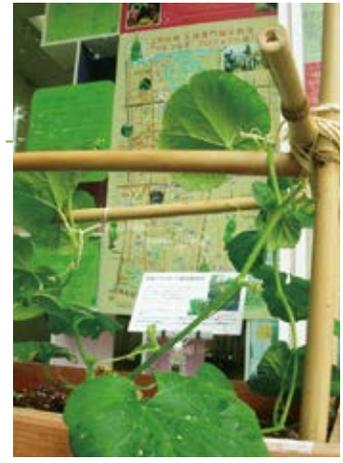
森下正博先生といっしょに 玉造黒門越瓜栽培「ツルつなぎ」プロジェクト栽培ポイントめぐり

2008年・2009年と、4～5月に玉造黒門越瓜の種を配ることからはじめたこのプロジェクト、2008年6月初めの日曜日と2009年7月初めの日曜日に、なにわ伝統野菜応援団員で農学博士の森下正博先生にごいっしょいただき、「ツルつなぎ」プロジェクトの栽培ポイント（近隣の一部）を訪問し、発育状況を見学しました。2009年の見て歩きの様子を紹介します。



NEXT21

NEXT21の屋上は、緑いっぱい
の環境、その一角に菜園が ①



U-CoRo北側にある玉造黒門越瓜、
谷町空庭さんの木製プランターで育成中

U-CoRoのある NEXT21から 見て歩きスタート。

屋上菜園や立体街路で、校庭や店先で、蒔かれた種から、いくつもの芽が出て、大きく育ちはじめていました。



各階では居住者それぞれが、
さまざまな野菜を栽培！



asの
立体菜園

越瓜の普及に努める玉造黒門越瓜
出隊の長谷川寧子さん。手作りの
立体菜園で、越瓜などの栽培に
チャレンジ



asの前にある立体菜園では、
しっかり育った越瓜に花が ⑥



Sさん宅



Sさん宅では、南向きの窓辺で
越瓜がツルを伸ばしていました ⑦

育てている人たちの 思いと思いが つながっていきます。

上町台地のあちこちで玉造黒門越瓜が育成。
そして、人の輪も広がっていきました。

「デイサービスセンター陽だまり」の越瓜には、ガクの後ろが膨らんだ雌花も。越瓜の実はいくつ成るだろうか

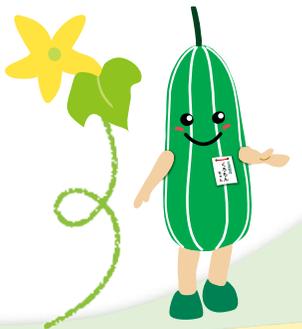


長屋建ての町家を活用した「デイサービスセンター陽だまり」の中庭。
7月の陽光を十分に浴びて越瓜の葉が元気に茂っていました ⑧



プランターで育つ越瓜の苗を
フェンス越しに見 ②

清水谷高校



生活ケア
ぷらっと



かわいらしい花が、
もう4つ咲いていました ⑤



屋上の環境についても
森下先生に説明を受けました



真田山幼稚園の庭には、
野菜の鉢がずらり ③

真田山幼稚園



高津高校では2つの
プランターに1株ずつ育成中 ④

高津高校

※取材内容等は2009年7月時点のものです。

上町台地
たまつくりくろもんしろり
玉造黒門越瓜栽培“ツルつながり”プロジェクト

しろり
ともに越瓜を育てることで
得られたもの

地域の幼稚園や学校、社寺や商店、住民の方々の任意の参加を得て試みた玉造黒門越瓜栽培“ツルつながり”プロジェクト。上町台地界隈に、ひとつまたひとつと玉造黒門越瓜が芽吹き、園庭や校庭に、境内に、お店や住宅の軒下や店先に、たくさんの会話と物語を届けられました。2008年夏のプロジェクトの参加者からの声です。



真田山幼稚園で収穫(2008年7月24日)

大きく育て! なにわの伝統野菜、
そして、真田山っ子!

木村 薫さん 真田山幼稚園

大阪の伝統野菜、玉造黒門越瓜の栽培を昨年も幼稚園の庭で行いました。種から育てるということで、芽が出てすぐ雨が続き、なかなか大きくなり心配しましたが、子どもたちが水やりし、アーチ型の支柱を立てると、やがてツルのトンネルになりました。夏には実が大きくなって収穫することができました。今年(2009年)は5歳児が、直接種を受け取り、自分たちで土作りから始めます。越瓜を育てる中で子ども自身も地域のことや自然について関心をもち、大きく育てほしいと願っています。

たまつくりくろもんしろり
玉造黒門越瓜を栽培してみて

塩田洋子さん 清水谷高校教諭

土づくりから教えていただき、栽培に挑戦しました。少しずつ成長していく様子を見ていて、越瓜に対する愛情が湧いてくる感覚が新鮮でした。残念だったのが、できた瓜を食べられなかったことです。そろそろ収穫しようと見に行くと、昨日まであったはずの場所に瓜がない。ふと地面に目をやると、そこには変わり果てた瓜の姿が…。無残にも割れ、しかも蟻の集団がたかっている。ショックでした。そんなショックを感じながら、「メロンのような甘い匂いがするんだなあ」と新たな発見をしたのでした。次の目標は、無事に収穫することです。



清水谷高校のフェンスに沿って成長し、実を付けた越瓜

子どもたちのまぶしい笑顔が
忘れられない!

横山光雄さん NEXT21入居者自治会

入居者全員が参加できるイベントを思案していたとき、栽培プロジェクトの話があり、絶好の機会だと思って野菜栽培に取り組みました。すべてが初体験でしたが、全員が協力して、耕作・水遣り・雑草抜き、そして何よりの肥料である「温かい眼」を注いだ結果、なんとか収穫祭を実施できました。そのときの子どものまぶしい笑顔がとっても素敵で忘れられません! ちなみに、収穫した野菜は直後のBBQ大会で食べましたが、ピール片手に赤みを帯びた大人たちの笑顔も負けじと素敵でした! 今年(2009年)も栽培を通じて、野菜もみんなの笑顔も大きく育てましょう!



NEXT21の菜園にて収穫(2008年7月下旬)

食べられるものをつくる喜び

酒向八智代さん 喫茶上町

去年(2008年)の春、上町にある地域交流スペース「結」にて、なにわ伝統野菜の玉造黒門越瓜を育てました。と、いっても幸いなことに「結」には盆栽屋さんがいて、毎日、盆栽や結の植物たちに水をあげていたので、ついでに玉造黒門越瓜にも水をあげてくれていました。なので、私は土が乾いていれば水をあげる程度だったので、正確にいえば盆栽屋さんが育てたようなものですが…。種を蒔いてから1週間で芽が出、2週間でカワイイ黄色い花を咲かせてくれました。ここまでくると「ヤッター!」って感じです。よく見るとブクブク。実ができていました。どんどん成長して、ついに試食。醤油をちょこっとつけるだけで美味。食べられるものをつくる喜びを与えてもらいました。今年(2009年)は緑橋の町家再生複合施設「燈」にて栽培いたします。こちらも陽当たりがとってもよいので楽しみです!



「結」の入り口脇で実った小さな越瓜

ともに育てられていました

桑原年弘さん 藤次寺

2苗を墓地の片隅に植えました。1週間ぐらいで、新葉が出はじめて以来、黄色い花が咲いては歓喜し、うまく受粉するようにと合掌し、成長しては命のたくましさ心打たれ…。玉造黒門越瓜との対話に心動かされた毎日でした。お寺を出入りする人々も成長に関心をよせ始め、会話の中には、いつも瓜の話題が登場しました。四季の変化を感じることができるとは、心を豊かにさせてくれます。育てているつもりが、育てられているのですね。いのちの尊さを知らず知らずのうちに学ぶことができました。地元の野菜を育てる喜びはひとしおです。今年(2009年)は昨年の種子を使って、孫瓜を育てていきます!!

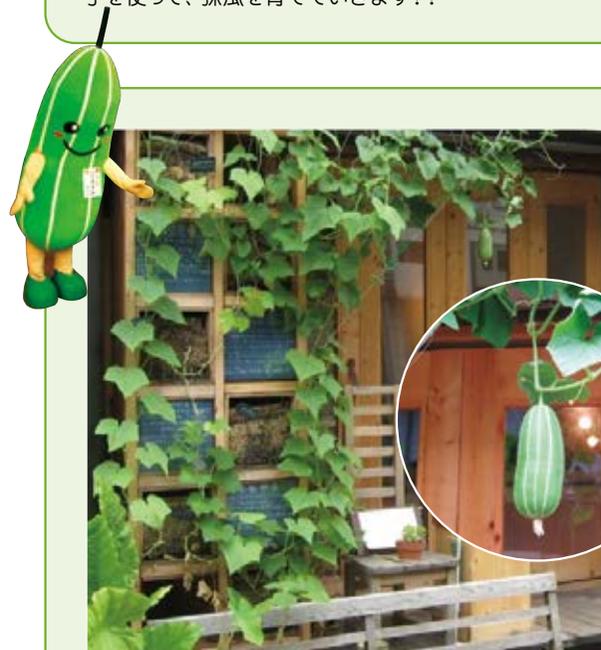


開花時期の写真と最終的に大きく実った越瓜(円内)

しろり
「立体菜園」で越瓜づくり!

長谷川寧子さん 玉造黒門越瓜出隊代表

越瓜の魅力を伝える玉造黒門越瓜出隊の活動で、昨年(2008年)はU-CoRoと同時栽培プロジェクトを行いました。が、「立体菜園」という試みで越瓜など夏の伝統野菜栽培も行いました。木枠をタテに組み、桃園公園脇の「萌」1階に立てかけての菜園です。専門家のアドバイスもいただきながら取り組みましたが、実際は「どうなることやら?」とドキドキものでした。しかし、越瓜はしっかり育ち、夏には店の入り口に立派な実を付けて、景観も演出してくれました。さらに栽培の様子を目にした近所の人たちと声を交わす機会も増えて、まさに「ツルつながり」が実現! 今年(2009年)もみなさんと一緒に、越瓜とつながりを育てていきたいと思っています。



「萌」1階の店先にて(2008年8月初旬)

たまつくりくろもんしろり

玉造黒門越瓜が復活した場所、 玉造稲荷神社で恒例の「食味祭」開催

project 関連 Topics
2009年7月15日

玉造稲荷神社の夏祭は毎年7月15・16日。これに合わせて15日夕方から、毎年恒例の「玉造黒門越瓜食味祭」が開催されます。運営するのは、玉造稲荷神社と地元の越瓜保存会の玉造黒門越瓜出隊。いずれも玉造黒門越瓜栽培「ツルつなぎ」プロジェクトの共催者のみなさんです。

+++++



しろりあよみさい
**玉造黒門越瓜食味祭で
くろもんちゃんは大人気!**

境内には露店が建ち並び、浴衣姿の子どもたちや親子連れで大賑わい。夜には当地ゆかりの漫才作家・秋田實さんにちなんで演芸も奉納されます

お祭りには、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」も登場。すぐに子どもたちに取り囲まれました



2009年は
しろりあよみさい
ソーメンでした



「食味祭」の名の通り、毎年趣向を変えた創作越瓜料理をみんなで味わいます



当日は、境内の畑で収穫された越瓜料理が毎年ふるまわれます。

瓜出隊の長谷川さんと清水谷高校のみなさんが開発したクッキー

玉造黒門越瓜出隊の長谷川摩子さん(右)も、越瓜のクッキーを販売



畑の奥には、玉造黒門越瓜の石碑

玉造稲荷神社境内にある越瓜の畑。ここで栽培されたことで、復活につながりました



NEXT21で子どもたちも参加して 夏野菜の収穫祭

project 関連 Topics
2009年7月26日



屋上で収穫した越瓜や南瓜、小さなスイカを持って、笑顔の子どもたちが集合!

しろり なんきん
**たくさんの越瓜と南瓜が、
屋上で育っていました。**

玉造黒門越瓜や勝間南瓜などのなわ伝統野菜をはじめとして、NEXT21の屋上や各階菜園で栽培されている夏野菜の収穫祭(NEXT21入居者自治会の行事)が7月26日に実施されました。陽当たりの良い屋上菜園では、野菜類もすくすく育って立派な実がいくつも。子どもたちが歓声をあげながら収穫した後は、みんなで準備をして、バーベキューパーティ。美味しくて楽しい時間を過ごしました。

+++++



こつまなんきん
茂った葉の間に勝間南瓜の実を見つけました



スイカも収穫! 両手に持つと、実の重みが伝わってきます



おそろおそろ越瓜を手に持って、ハサミでちよきん!

収穫した野菜も加えて、バーベキューの準備開始!



自分の腕ほどもある越瓜にちょっとびっくり



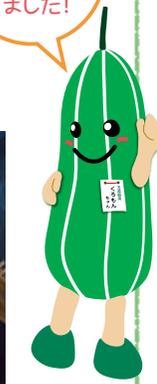
各階の菜園やプランターからも収穫物がよせられました

野菜に、お肉に、いろいろな食材が並びました



楽しく時が、過ぎていきました。

収穫した後で、みんなで美味しくいただきました!



※取材内容等は2009年7月時点のものです。

PART 1

NEXT 21



たまつくりくろもんしろろうり 玉造黒門越瓜栽培 “ツルつなぎ”プロジェクト 収穫祭!

NEXT21の近隣に広がる玉造界隈は、なにわ伝統野菜のひとつ玉造黒門越瓜のふるさと。上町台地の各所で越瓜の栽培を通して人の輪が広がっています。8月はその越瓜の実りの季節。2008年8月10日、2009年8月9日に“ツルつなぎ”の越瓜に感謝して、語り、味わう収穫祭を開催しました。主に2009年の発表の様子を紹介します。

コメンテーター：
森下正博さん(農学博士、なにわ伝統野菜応援団員)
鈴木伸廣さん(玉造稲荷神社欄宣)
プレゼンテーター：玉造稲荷くろもんちゃん
開催日：2009年8月9日 / 会場：NEXT21ホール
主催：大阪ガスエネルギー・文化研究所 (CEL)

3つめの越瓜
“三郎”ちゃんの
収穫記録!



陽だまりの
白石喜啓さん

デザイナー
陽だまり



発表者には、
ツルつなぎメダルが
贈呈されました

プレゼンテーターに
くろもんちゃんが登場!



なにわ伝統野菜
応援団員の
森下正博先生



栽培は、
子どもたちの
食育にも有効!

NEXT21 入居者
自治会の松尾忠将さん



玉造稲荷神社の
鈴木伸廣さん



中越さん宅

自宅で栽培された
中越慈子さん

ベランダでの
栽培で試行錯誤!

第1部 越瓜栽培“ツルつなぎ”発表会

大きく育つも、突然の病気!?
苗を分けた先では収穫!



高齢者
外出介助の会
永井佳子さん

高齢者
外出介助の会



里子に出した
Fさん宅で実った越瓜

大阪府教育センター

今年も収穫成功! 現在、
箱階段風菜園を構想中。



大阪府教育センターの
岡本真澄さん

悲喜こもごもの 越瓜栽培体験!

長堀通に面し、
行き交う人の注目を
集めた立体菜園。

as
ア
ス
立
体
菜
園



玉造黒門越瓜出隊の
長谷川寧子さん

今年も見事に
美味しそうな実が
成りました



それぞれの世代で 楽しみました。

清水谷高校の
塩田洋子さん



清水
谷
高
校



生徒たちと種から栽培、
実った越瓜を味わいました。



燈(あかり)を代表して
六波羅雅一さん



町家再生複合施設「燈」

緑橋にある町家施設の
前でも、越瓜が成育中!

夏のなにわ伝統野菜物語 越瓜トークとツルつなぎレポート

2008年8月、初年度の玉造黒門越瓜栽培プロジェクト
報告会とともに、いのちを支える食と暮らし、まちの過去・
現在・未来を見つめるトークイベントを実施。



森下正博先生

講師：森下正博さん(農学博士、なにわ伝統野菜応援団員)
北川 央 さん(大阪城天守閣研究副主幹)
開催日：2008年8月10日 / 会場：NEXT21ホール
主催：大阪ガスエネルギー・文化研究所 (CEL)

※肩書、所属等はイベント開催当時のものです。 2008.8.10

第2部 越瓜を食す “ツルつなぎ”交流会

第2部の交流会では、プロジェ
クト関係者の手づくりによる、
夏のなにわ伝統野菜料理の
数々が登場。その数やバラエテ
ィの多彩さには、参加者から
も思わず歓声があがるほど。
“ツルつなぎ”の人の輪とと
もに、楽しく賞味しました。



十数種類の料理が並び、なにわ伝統野菜・玉造黒門越瓜の美味しさを再認識しました。



玉造黒門越瓜入りの
シュウマイ

越瓜と夏野菜の
カレー風味ラタトゥーユ

越瓜と海の幸の
スパイシーコンソメジュレ

越瓜のスライスをしき込んだ
タルト2種

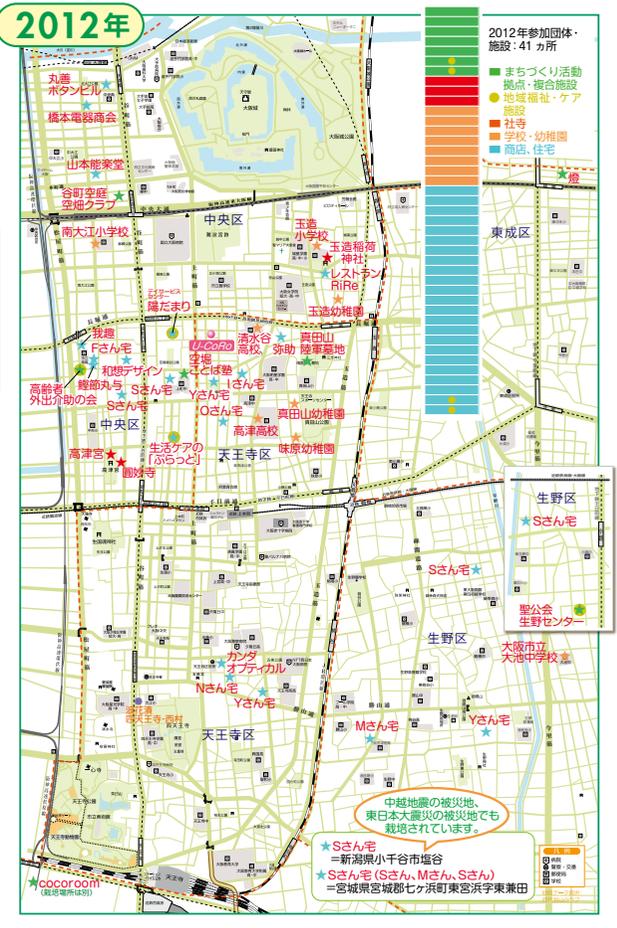
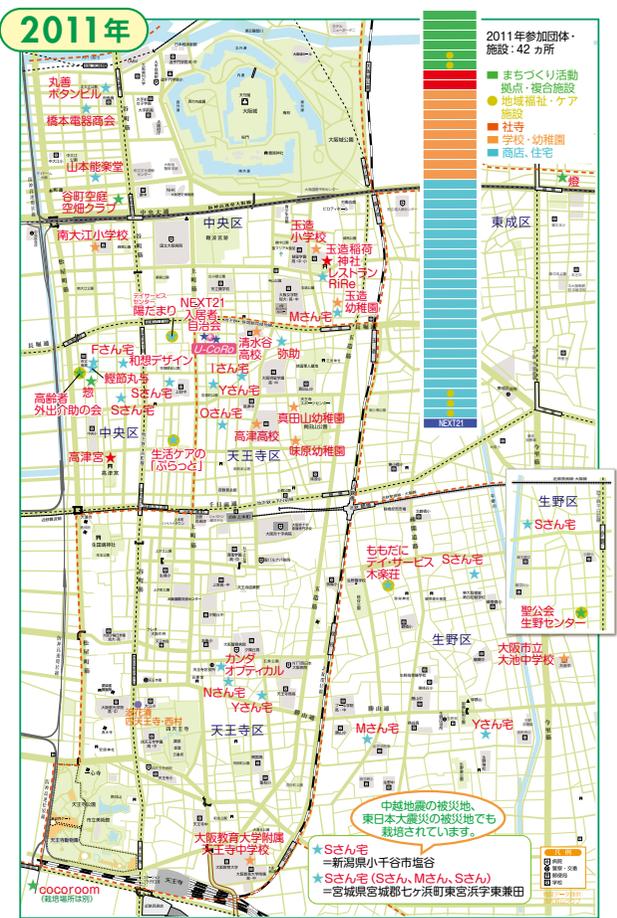
※取材内容等は2009年8月時点のものです。

Topics
2010年8月28日

Style 3 まちで育む地野菜とつながり

“ツルつなぎ”プロジェクトのその後

2008年に始まった玉造黒門越瓜栽培“ツルつなぎ”プロジェクト。上町台地境界のあちこちで輪が広がり、その後もプロジェクトは毎年展開。上町台地を越えた広がりも生まれています。2010～2012年も、栽培に参加されているみなさんとともに、実りに感謝し、語り、味わう恒例の「収穫祭！交流の夕べ」を開催しました。



今年も創作料理を届けてくれた建築家の六波羅雅一さん



永井佳子さんは手作りの越瓜の天ぷらと炒めものを持参



酒向八智代さん

越瓜料理も“ツルつなぎ”の人の輪の中で

栽培プロジェクトの仕上げは食の交流会。玉造黒門越瓜の栽培と収穫を祝い、それぞれに自慢の越瓜料理を持ち寄りました。

和風から洋・中、工夫をこらした手作り料理が並びました

京都大学大学院の菅井牧子さん 京大育ちの越瓜をもすく和えに

2010年収穫祭



越瓜と合わせた水茄子も自家栽培したもの



越瓜と鶏ミンチの冷製ポトフ



鯛の身を越瓜で巻いたオードブルは レストラン RiReの中山シェフの料理



山本能楽堂の山本佳枝さんも手づくりの料理をもって駆けつけてくれました



山本能楽堂の山本佳枝さんも手づくりの料理をもって駆けつけてくれました

麻婆風にした越瓜料理に、瓜の葉と花を添えて

ドイツのガーデンライフ紹介と越瓜トークと“ツルつなぎ”収穫祭

2010年も上町台地各所で越瓜栽培の“ツルつなぎ”プロジェクトが進展。ドイツからのガーデンライフ報告とともに、越瓜栽培の発表会・収穫祭を開催しました。



高松平蔵さん

講演：高松平蔵さん（ジャーナリスト、ドイツ在住）
レポーター：越瓜栽培“ツルつなぎ”プロジェクトに参加されたみなさま
コメンテーター：森下正博さん（農学博士、なごわ伝統野菜応援団員）、高松平蔵さん
開催日：2010年8月28日 / 会場：NEXT21 ホール
主催：大阪ガス ㈱エネルギー・文化研究所（CEL）

2010.8.28

NEXT21/U-CoRoでも越瓜が大きな実を結びました





越瓜のコンソメ煮が入ったガスパチョ
風冷製スープは小倉昌美さん作



永井佳子さんからの越瓜料理は、
越瓜の天ぷらや和え物など



レストランRiReさんから届けられた、
越瓜料理3種類の盛り合わせ

Topics
2011年8月20日

栽培し食べるまでが
このプロジェクト、
今後も続けて欲しい!



なにわ伝統野菜応援
団員の森下正博先生



森田町子さんの料理は、瓜と
根菜、魚介などの炒め煮



2011年収穫祭



越瓜に
トマトやオリーブ
をアレンジ!

建築家の六波羅雅一さんの
越瓜料理は毎年恒例のもの。



社屋の前の
プランターで
越瓜大収穫!

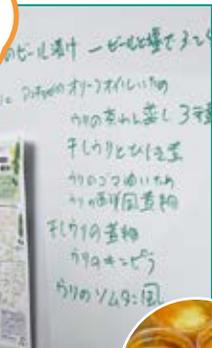
神田晃治さん(写真)をはじめ、参加者それぞれが、
ご自分の越瓜栽培の成果を紹介



松本仁さんは瓜の
浅漬けなどを持参

自分で収穫した
越瓜で料理!

ボードに並ぶ
本日の料理名
あれこれ



この年の六波羅雅一さんの料理は、
串に刺した瓜のビール漬けと瓜と
アンチョビのオリーブオイル炒め



塩をして
ビールに漬けて
3~4時間!



干し瓜にすると、
また違った
味わいが!

干し瓜のごま油炒め



Topics
2012年8月11日

永井佳子さんからの
越瓜の料理4種



瓜とトマトのサラダ



干し瓜とひじきの煮物

煮瓜のサラダ

プロの手による
本格料理も
登場!



レストランRiReの中山雅雄さんから届けら
れた、越瓜料理の盛り合わせ



2012年収穫祭

平井敦子さん持参の料理は、エスニックな
調味料を使った瓜のソムタン風



小倉昌美さんの越瓜の茶碗蒸しは、
豆乳やチーズを加えた3種類の味



瓜のきんぴら風炒め



※取材内容、肩書、所属等はイベント開催当時のものです。