



しろうり
News

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」

例年を超える越瓜料理が大集合、 テーブルのまわりに笑顔があふれました!

“ツルつなぎ”プロジェクトの参加者を中心に、越瓜の実りに感謝し、語らい、味わう、毎年恒例の集いが“ツルつなぎ”収穫祭! 交流の夕べ。今年8月8日の開催当日は、開始直前に一時は雷鳴がとどろく悪天候。そのなかでも、参加の方々とともに次々に手づくりの越瓜料理が届けられ、テーブルは料理でいっぱいになりました。

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 “ツルつなぎ”収穫祭! 交流の夕べ 2015

2015年8月8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



ハモをはじめ魚介の旨味が越瓜にしみ込み、スープも絶品の味わい!



越瓜のアクアパッツァ



料理をつくった人
六波羅雅一さん



越瓜としらすの酢の物



越瓜のラタトゥイユ風そば

和え物、煮物、炒め物と、越瓜の調理法は多様!



越瓜とキノコとソーセージのソテー



越瓜のぬか漬け



料理をつくった人
板良敷真知子さん

素材の味を生かした
シンプルな料理です!

板良敷さんが収穫した、
かわいい玉造黒門越瓜



梅肉と
① 岩塩まろりー一晩漬
越瓜梅肉和え、おかかと大葉のせ



越瓜の塩麹漬け、煎りごま和え



料理をつくった人
中越慈子さん

今年は
バリエーションを
いろいろ工夫
してみました。



越瓜とシナチクの和え物

越瓜の特徴を生かした、 創意に満ちた料理の数々

プロジェクトの越瓜栽培の様子やこの日持ち寄った料理について語り合いながら、参加者みんなで美味しくいただき、楽しい時を過ごしました。



サーモンと越瓜のピクルスに
越瓜ピクルスソース



鯖のスマークと越瓜の
ハーハリスの押し寿司



奥丹波地鶏ローストに、おろし
越瓜とバジルとナッツのソース



越瓜の塩漬けとピクルスの
生ハムつまみ



レストラン RiReさん
からも、越瓜を使った
料理が届きました

料理を
つくった人

レストラン RiReさん



越瓜と南州ポークのリエット



越瓜のスパニッシュオムレツ



こうした
プロジェクトが
8年を迎えたのは
素晴らしいこと。
ぜひ長く続けて
いってほしい。

なにわ伝統野菜応援団の
森下正博先生



この日参加のMさん宅でも、
後日に玉造黒門越瓜の
実が成ったそうです。

今回、初めて
越瓜料理に挑戦！
おかずになるもの
をつくりました。



越瓜と魚介の炊き合わせ



料理を
つくった人

藤原光博さん

おにぎりや柿の葉すし、
おだんごなどの
差し入れもいただきました。

越瓜料理のおともに



越瓜と干しエビとナッツの
クリームチーズ和え

料理を
つくった人

U-CoRo プロジェクト・ワーキング



老若男女が集まって、
おいしい料理を真ん中に、笑顔がいっぱい！



さわやかな味わいの越瓜は
スイーツの材料にも！



越瓜とチョコッキーの
アイスクリーム



料理を
つくった人

森田町子さん



白味噌の
風味と越瓜も
合いますよ！

ブータンの
家庭料理を
ヒントに。



越瓜とチーズの海苔巻き



越瓜と昆布の海苔巻き

フランスパンに
越瓜ピクルスを
挟んで。



明石焼き風の越瓜ネギ焼き



越瓜と塩昆布の大葉和え



越瓜ピクルスのサンドイッチ



越瓜入りチョコレギサラダ



越瓜の漬け物



越瓜と鶏つくねのスープ

