



しろうり
News

上町台地・今昔フォーラムに引き続き、 越瓜料理を囲み交流会&収穫祭を開催!

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
マスコット・キャラクター
「玉造稲荷くろもんちゃん」

大阪の伝統野菜、玉造黒門越瓜(しろうり)の種を手渡しして、ともに栽培する“ツルつなぎ”プロジェクト。越瓜の実りに感謝し、味わい、語らう、毎年恒例の集いが、今年は8月20日の夕刻から開催されました。今回は、玉造黒門越瓜を特集した「上町台地 今昔タイムズ」6号の関連フォーラムに引き続いて、その交流会をかねての開催。例年を超える参加者と数多くの手づくり越瓜料理が集まり、大盛況となりました。



フォーラムの詳細は「上町台地・今昔フォーラムドキュメントvol.6」で報告いたします。



2016年8月20日

玉造黒門越瓜 “ツルつなぎ”収穫祭! 交流の夕べ

2016年8月20日(土) 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



フォーラムの
交流会として、参
加者は60人以上
になり会場は
満員状態。

今年も
バリエーションが
いっぱい。
工夫のあとが
うかがえます。



越瓜の調理はまさに多様で多彩!



皆さんの協力で会場準備も整いました



服部越瓜も大阪の伝統野菜。
青瓜は玉造黒門越瓜の
兄弟姉妹種だそう。



越瓜料理には、
それぞれの素材
や料理名が添え
られました。



森下正博先生ご夫妻による
瓜の食べ比べコーナーも
講演で紹介した瓜を
会場でスライス!





● 玉造黒門越瓜のスパニッシュオムレツ



● 玉造黒門越瓜と蛸と柑橘のサラダ



瀬戸内の真鯛と玉造黒門越瓜のマリネ、
● バasil風味/玉造黒門越瓜のピクルスと自家製スモークサーモンのサラダ



● 越瓜のケーキ、越瓜ジャム添え



● 越瓜のカンパリ漬け



● 玉造黒門越瓜と鮭の押し寿司

フランス料理のレストラン RiReさんからの、越瓜料理は今年も驚きの多彩さでした。

レストラン RiReさん



● 四方十ボークと玉造黒門越瓜のカナッペ



● 奥丹波地鶏のローストと玉造黒門越瓜のピクルスソース

越瓜はフランス料理の素材として今年も大活躍。



● 玉造黒門越瓜のハーブライスと奥丹波地鶏のコンフィの手まり仕立て



六波羅雅一さん

色合いや味わいも工夫次第でいろいろ。



● 越瓜のジュレ

江戸時代から行われている、越瓜をらせん状に切って干す「雷干し」が今回の料理のベース!!

2016 基本の漬物から創作料理まで、手づくり料理の数々が!!

フォーラムの話題に加え、越瓜栽培の様子や持ち寄られた料理などについて語り合いながら、楽しい時を過ごしました。



● 最後は、恒例(?)の森下正博先生のヴァイオリン演奏



● 越瓜と梅の寒天サワークリーム添え

U-CoRoプロジェクト・ワーキングのメンバーも越瓜料理を持ち寄りました

● 越瓜とゆで野菜のカレーソース添え



● 越瓜のジャム



● 越瓜の「雷干し」



● 越瓜雷干しのサンドイッチ



● 越瓜のお福荷さん

● 越瓜の梅肉和え

自由な感覚で、創作風の料理にも挑戦。



● 越瓜の豚バラ巻き

料理をつくった人 藤原光博さん



● 越瓜と炒り卵のトマト添え

料理をつくった人 中越慈子さん

家庭料理の素材に、さっと使えるのも越瓜の特長。



● 越瓜と揚げの煮物と越瓜の漬物の刻み&梅肉を散りばめたおにぎり

● 越瓜と鶏肉の味噌味の炒め物

● 越瓜とシラスの酢の物

この後も次々実りの報告が届きました。



NEXT21 今回の会場

9月上旬



Sさん宅

9月下旬・奈良



料理をつくった人

板良敷真知子さん



● 越瓜の岩塩の漬物と梅干し・かつお和え

夏の季節に合わせた、さっぱり&健康料理。



● 越瓜の塩麹漬けのゴマ和え