

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」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るす
玉造黒門越瓜
“ツルつなぎ”プロジェクト

自然のリスクと恵みをともに学んだ2018年夏 ひとしおの想いをもち寄り今年も収穫祭を開催！ 世代や地域を越えて実りをシェアしました

今年は、地震や猛暑や台風の脅威に悩まされながらの越瓜栽培。これまでの長い時代、気候変動のリスクを乗り越えてきた、伝統野菜に改めて学ぶことも多い夏でした。

玉造黒門越瓜“ツルつなぎ”プロジェクトでは、今年も、8月5日(日)の夕刻から収穫祭を開催。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の数々は例年にもまして多彩で圧巻。食を通じた交流を深めながら、今年の越瓜栽培の経験や、それぞれの活動の近況など、とっておきの想いを語り合いました。



2018年8月5日

玉造黒門越瓜 “ツルつなぎ”収穫祭！ 交流の夕べ

2018年8月5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



越瓜栽培の参加者とともに、伝統野菜の復興や研究、また地域の食文化や環境学習、あるいは子どもたちの育ちを見守る活動に取り組む方々など、多彩な面々が集い、豊かな情報交流の場となりました。

今回は、マイ箸、マイカップ
マイプレート持参の方も！

料理をつくったひと 永江三希子さん

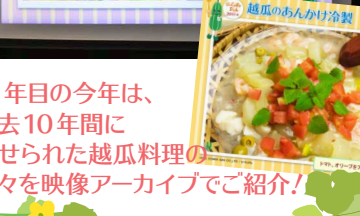
昨年実った越瓜を酒糟に1年
間じっくり漬けた逸品

越瓜の糟漬け

料理をつくったひと 森下光恵さん

甲山農地
とれたて！バターご飯に越
瓜を混ぜ込ん
でおいに！越瓜と
バターご飯の
おいにぎりおにぎり
米 世襲期に入塾の山崎米
黒門越瓜

越瓜とツナのサラダ

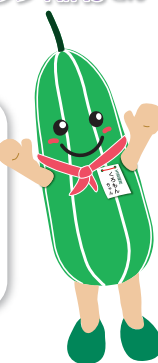
10年間の
メニューを
一挙上映森下正博先生(なにも伝統
野菜応援団員)によるヴァ
イオリン演奏も毎年の恒例。11年目の今年は、
過去10年間に
寄せられた越瓜料理の
数々を映像アーカイブで紹介！



越瓜とトマトとオレンジのマリネ



越瓜と赤ジャガイモと北海道の鰯のリエット



クラッカー on 越瓜クリーム



定番風の瓜料理に
独創的な一工夫が！



料理をつくったひと 藤堂千代子さん



豆腐も入れて、マイルドな麻婆豆腐風に

越瓜とゆかりと
新生姜の混ぜご飯

越瓜の
浅漬けの昆布和え



ポン酢とゆずと
片栗も加えて



越瓜の塩麴漬け



越瓜と鶏のシチュー



● 越瓜の煮物



越瓜とめかぶの ネバネバサラダ



越瓜の粗汁



越瓜の串おでん
(withタコ、トマト、
うずら卵)



収穫祭の後にいただいたお便りから、一部をご紹介します!



✉ 永江三希子さん(8月下旬) 今年も糟漬けをつくろうと、収穫した越瓜をまず塩漬けに(写真左)。

✉ 加藤元樹さん・加藤薫さん(8月末) 越瓜の半分は、がごめ早布で浅漬に! しゃきしゃき感がいいですね(写真中)。

✉ 竹田明子さん(9月中旬) 越瓜が1個成りました。半分は酢の物でいただき、残りは番干しに(写真右)。

玉造黒門越瓜出隊の(9月初)
オダギはんからお便り



越瓜の押し寿司

