



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」

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

しろうり料理アルバム

2008～2022年

夏

※目次の項目をクリックしていただくとそのページが開きます。

目次・索引

和食

和え(添え、巻き).....

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

⑪ ⑫ ⑬ ⑭

焼(炒・揚げ物).....

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨

煮(茹・蒸).....

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰

ご飯..... 麺.....

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ① ②

洋食

和え(添え、巻き).....

① ② ③ ④

焼(炒・オーブン).....

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

麺(パスタ)..... ① ②

煮(茹・蒸).....

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦

ご飯..... パン.....

① ① ② ③

ソース他..... ① ② ③

中華

① ② ③

漬物

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮

スイーツ

① ② ③ ④

サラダ

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

⑪ ⑫

ピクルス

① ②

その他

(しろうり料理集合)(ジャム & クリーム)(アルコール+) (下ごしらえ・雷干しほか)

① ② ③ ④ ⑤ ⑥

大阪の上町台地がふるさとの伝統野菜、玉造黒門越瓜(しろうり)を地域や世代を越えて、ともに育て、ともに食し、新しい縁を紡いでいく「玉造黒門越瓜“ツルつなぎ”プロジェクト」。栽培の体験や知恵、楽しみをみんなで共有しようという試みのなかから、2008年に始まり毎年恒例となった収穫祭は、手づくり料理を持ち寄る交流の場となりました。2020年からは、コロナ禍のもと、Instagram「みんなの瓜畑」を開設、またオンラインで収穫祭を開催して、プロジェクト参加のみなさんがつくられたしろうり料理を紹介してきました。

十数年にわたって、つくられた料理は数百にのぼるものとなりました。ジャンルは和洋中からエスニックにスイーツ、また、内容も日々のおかず類から、じっくり仕込んだ本格派まで、種々さまざまな料理が揃いました。

数々のしろうり料理を集成した、このアルバムは、一覧するだけで、それぞれの料理をつくられた方々の想いはもちろんのこと、生活文化としてのしろうり料理の大きな可能性も浮かび上がってくるようです。