

隠れた名素材・松波キャベツを使って商品化！
泉佐野産（もん）を用いた地野菜調味料の可能性



▲「御所坊」総料理長
河上和成さん

「御所坊」の河上和成総料理長が「松波キャベツ」も同様で、芯近くの甘さたるや、プロジェクトに参加していただいた旅館「御所坊」の河上和成総料理長が「勿体なくて捨てることのできない」と言うほど。商品化プロジェクトでは、この芯の甘みまで伝えることができるか、と模索することも課題になっていました。

泉佐野産（もん）商品化プロジェクトから
「魔法の松波キャベツ（ペースト）」誕生！！

泉佐野市では、「泉佐野市まち・ひと・しごと総合戦略」の一環として、6次産業化の促進と地場特産品のブランド化をめざした泉佐野産（もん）普及促進事業として、「泉佐野産（もん）商品化プロジェクト」に取り組んでいます。

「泉佐野産（もん）商品化プロジェクト」では、10人の料理人に泉佐野市の農産物を使ったレシピづくりに参加していただきましたが、みなさんが言葉を一にして言うのは「松波キャベツ」の味の良さでした。この「松波キャベツ」の特徴はぎゅっと詰まった葉と瑞々しさ。そして何よりも他のものと異なるのが甘さです。

キャベツには春にできるものと、冬にできるいわゆる寒玉キャベツとがあり、寒玉キャベツは寒さから自身を守るために糖度を高めるので甘いと言われています。寒玉キャベツの中でも「松波キャベツ」は殊に甘く、泉州ではお好み焼きの具材として活用されています。キャベツは芯に行くほど甘さを増しますが、「松波キャベツ」も同様で、芯近くの甘さたるや、プロジェクトに参加していただいた旅館「御所坊」の河上和成総料理長が

新しい調味料が誕生

そのプロジェクトの中から「御所坊」の河上和成総料理長が「キャベツの茶碗蒸し」を作る時のベースとなっていた「松波キャベツのペースト」をレシピ化して今回の新商品が生まれました。

この「魔法の松波キャベツ（ペースト）」は、添加物を一切使わず、松波キャベツの特徴をうまく再現しています。例えば、味噌汁にこれを加えるだけでみりん不要に。キャベツの自然の甘さがコクと旨みをアップさせてくれるのです。



「魔法の松波キャベツ（ペースト）」は、泉佐野市で採れた「松波キャベツ」を使って作ることから、「松波キャベツ」の収穫時期以外は製造ができません。また添加物は一切使っていないので長期の保存ができないため、現在購入できるのは店頭に残っているもののみとなります。次回の収穫時期に、再度販売する予定です。

問合せ 農林水産課



この「魔法の松波キャベツ（ペースト）」は、新感覚の調味料として産声を挙げましたが、蓋を開けてもジャムのような甘みがダイレクトに伝わって来るわけではありません。

そこで河上総料理長に「魔法の松波キャベツ（ペースト）」を使った料理を考えていただきました。こうしてできた料理レシピを「活用レシピBOOK」にまとめて「魔法の松波キャベツ（ペースト）」に添付して販売しました。レシピ本を見ながら調理することで、同商品を新しい調味料として認識してもらえないでしょうか。



味噌汁

キャベツ
春巻き ▶



▼野菜のミルフィーユ



今回、「泉佐野産（もん）商品化プロジェクト」から「泉佐野産（もん）魔法の松波キャベツ（ペースト）」として誕生したこの商品が、これから6次産業化の促進と地場特産品のブランド化につながっていくことを期待しています。

この調味料をどう活用するか

河上総料理長によると、コロケを作る時に用いてもいいし、炒め物に活用することで、その甘みや旨みが十分に料理に入ってくると言います。「松波キャベツの茶碗蒸し」は、卵を入れただしにこのペーストと玉ねぎのペーストを合わせ、薄口醤油とみりんで味を調べて作っています。こうするといつもの茶碗蒸しにキャベツの風味が加わり、一風違った味になるのです。また、ソースを作る際に加えると、キャベツの持つ自然な甘みがプラスされ、美味しく仕上がります。



▲泉佐野農産加工部
「なすの花」佛願節子さん

この商品を瓶詰めにしていただいたのが、泉佐野農産加工部「なすの花」として、郷土料理でもある「じゃこごうご」や「ぶきのさの煮」を手作りして販売している泉佐野の農家の奥さん達でした。そのため、工場生産ではなく、一つ一つ手作りで瓶詰めしています。

農産物ブランド化の一環でこんなものもできました

泉佐野市内のトウモロコシを使って「玉蜀黍（とうもろこし）焼酎」も造りました。トウモロコシの酒といえば、バーボンウイスキーを想像しますが、これはトウモロコシに米と米麹を加えて本格焼酎にしたもので、日本人の舌に合う優しい味になっています。

※「玉蜀黍焼酎」は市販せず、泉佐野市のふるさと納税のお礼の品として利用します。

