

水なすを生や浅漬けだけに使うのは勿体ない！

和洋中の有名店シェフが、水茄子の調理汎用レシピを開発

泉佐野市（市長：千代松大耕）と関西の有名店（和洋中4店舗）は、今冬タッグを組み、市内産の野菜を用いた調理レシピを開発しました。今回は和洋中のシェフが、泉佐野産（もん）の代表である水なすと松波キャベツの特性を考えながら、ユニークでかつ家庭でも実践できる料理を考案。泉佐野市のHP内でその作り方を今後公開します。特に水なすについては、今まで生か、浅漬けがその使用例だったのを、一歩進んで調理汎用について言及することにしました。レシピづくりにチャレンジしてくれた4人のシェフも「水なすは長なすよりも調理に向いている。含んだ水分量をうまく活用することで、他のなす類より面白い料理ができるはず」と口を揃えます。

水なすというと、夏場の野菜で、その特性（アクが少ない）から生食もしくは浅漬けに使うことが大半でした。ところが今回のように有名シェフが調理汎用の良さを訴求し、そのレシピ開発を行うことで、その実用性が前にも増してグンと高まったといえます。加えて冬場（市内の農家のいくつかは冬場でもハウス栽培で水なすを作っている）に使用するなら生よりもあたたかな料理にする方がより効果的であると考え、その実験的意味からも彼らの発想力や調理技術を借りて実証しました。農林水産課では、これまでの常識を覆すだけでなく、本格的な水なすの季節（夏場）へ向けてのいい提案になるとも考えています。

今回、これらの取り組みに挑戦してくれたのは、和食では神戸酒心館・蔵の料亭「さかばやし」の大谷直也料理長。西洋料理分野では、泉佐野市内で関西空港に隣接する「ホテル日航関西空港」の井口晃一総料理長、北新地の名店「北新地ふじもと」の藤本直久オーナーシェフ。そして中華では、神戸・元町の老舗広東料理店「紅宝石」の李順華二代目料理長という面々。共にマスコミを賑わすシェフばかりで、その発想力と調理技術は折り紙付きです。

彼らは、①水なすの生での活用法②水なすの調理汎用③松波キャベツの調理汎用という3つのテーマに沿ってレシピ開発を行い、家庭でもできるわかりやすいレシピにして、泉佐野市のHP内に今後掲出予定になっています。

また、そのうちの「ホテル日航関西空港」では、ホテル内のオールデイダイニング「ザ・ブラスリー」にて、井口晃一総料理長が考えた二つの水なす料理（水なすの調理汎用を謳ったもの）を味わう機会を設けました。2～3月にかけて一品ずつ、土日のランチ・ディナーbuffetにて提供し、一般消費者に味わえるようにしています。ぜひこの機会に水なすの調理実例として味わってみてください。

■レシピ掲載

期間：令和6年春頃

4人のシェフによる①水なすの生での活用法②水なすの調理汎用例③松波キャベツの特性をいかした料理の3品をそれぞれ作り方や訴求ポイントを交えて掲載します。

- ・神戸酒心館・蔵の料亭「さかばやし」大谷直也料理長
- ・「ホテル日航関西空港」井口晃一総料理長
- ・「北新地ふじもと」藤本直久オーナーシェフ
- ・神戸・元町「紅宝石」李順華二代目料理長

■水なす料理メニュー提供

期間／令和6年3月の土日のランチ・ディナーブッフェ内

場所／ホテル日航関西空港2階 オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」

■取材申し込み

当企画の取材をご希望される方につきましては、下記の泉佐野市・農林水産課までお申し込み願います。

〈問い合わせ〉

泉佐野市生活産業部農林水産課

担当：東谷・中西（TEL：072-462-1212 内線2202）