

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)」 が誕生



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

地産地消商品を作ることので今のブームに乗る

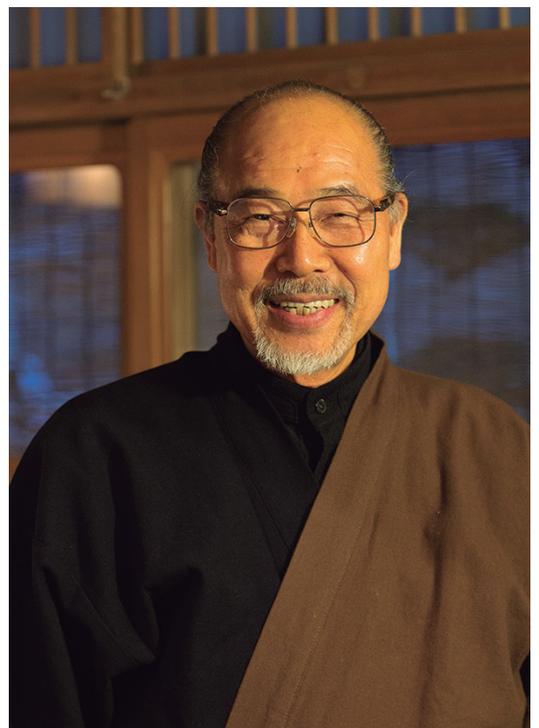
昨今は地野菜がブームになっています。これは、流通の発達とともに地方の産物が都会に流れ込んで来たグルメブーム(90年代に起こった)に反発したもの。北海道や信州といった農業大国の産物はいいとわかってはいますが、それらが市場に溢れ始めると、次は鮮度を重視する動きが高まり、地野菜にスポットが当たるようになったのです。感度のいい料理人達は、すでにそれに気づいており、都市近郊の畑へ出かけては、野菜を買って帰ります。つまり遠くのブランドよりも、近くの新鮮野菜の方が味的には上だと思いはじめているのです。

こういった動きから首都圏や京阪神の周辺では、野菜づくりで差別化する傾向が出始め、各行政でもそれを後押しする動きが見られるようになりました。泉佐野市においてもその行動は早く、一昨年(2015年度)から「泉佐野産(もん)商品化プロジェクト」を立ち上げて、市内で穫れる野菜のブランド化とその可能性について模索して来ました。昨年度、実施した「泉佐野産(もん)商品化プロジェクト」は、その一環で、関西の有名料理人がこぞって参画し、市内産農作物の良さと可能性を考えたものです。同企画は、関西の有名料理人を巻き込んだもので、彼らの知恵を借りながら泉佐野で産される野菜をメジャー化したいと考えて実施しました。幸い10名の料理人が快く賛同してくれましたので、29ものオリジナルレシピが完成しています(泉佐野産[もん]商品化プロジェクト参照)。彼らにはレシピを考える上で使ってもらおうと、水茄子や玉ねぎ、ブロッコリーなど市内の産物を送ったのですが、その時、彼らの口から発せられたのは、松波キャベツの旨さでした。水茄子や泉州たまねぎは知っていても松波キャベツは料理人といえど知らなかったのが現状で、彼らから「この隠れた名素材をより広くの人に知らしめるべき」との声が寄せられました。

そこで泉佐野市では、野菜自体もさることながら、これを使った商品を考案し、その個性や旨さについて消費者に伝えていきたいと考えたのです。



泉佐野産(もん)商品化プロジェクトに参加してくれた「御所坊」の河上和成さん。



松波キャベツってなに？

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ます。泉佐野市で盛んに産されている「松波キャベツ」は、寒玉の方で、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、その美味しさたるや、泉佐野産(もん)商品化プロジェクトに参加した料理人が絶賛しているほど。泉州では、その味はすでに知られているために、お好み焼きの具材として活用されており、一部地域ではキャベツを店頭で置くと松波キャベツの方から売れていくと言われています。

ただ、この知名度はまだ低く、そのために大阪・神戸・京都などの大都市では知られておらず、生産量からも行き渡っていないのが実情です。

ご存知の通り泉佐野市は、古くから農業や漁業が盛んで、野菜や米を栽培するのに適していると言われています。全国的に知れ渡っている水茄子や、日本の玉ねぎの発祥と伝えられる泉州玉ねぎはその代表。いずれも野菜づくりに適した土壌と気候環境の良さから生まれたものです。

この二つにも劣らぬの食材が「松波キャベツ」です。泉州では昔から玉ねぎ栽培が盛んで、その端境期に適していると始まったのがキャベツの栽培。これは昭和30年代に盛んになり、今に至っているのですが、その中でも「松波キャベツ」は昭和50年代に導入されたもの。静岡の種苗会社・石井種苗場が開発した種が、泉佐野の土に合い、今では「松波キャベツ」といえば泉佐野と称されるぐらい土地を代表する産物に成長しています。

この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、惚れ惚れする味わいで、「御所坊」の河上和成総料理長は、「勿体なくて捨てることができない」と言うほど。ですから同企画では、この芯の甘みまで伝えることができないかと模索することも商品化プロジェクトでは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生まれた新しい調味料

2015年度に行われた「泉佐野産(もん)商品化プロジェクト」では、10人(神戸7人、大阪3人)の料理人が市内の農産物を使ってレシピづくりに参加してくれましたが、彼ら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。この隠れた名素材を一般に広めるには、商品化するのがいいとの声もあり、そのプロジェクトの中から「御所坊」の河上総料理長が作っていた「キャベツの茶碗蒸し」を活用。この料理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たのです。

冷凍食品などの一品料理としてではなく、調味料として誕生したので、その活用範囲は広く、和洋中スイーツのどの分野でも使用可能に一。まさにこれまでなかった新たな調味料と言えるかもしれません。

3月10日に発売する「魔法の松波キャベツ(ペースト)」がそれ。この商品は2015年度の「泉佐野産(もん)商品化プロジェクト」の際に「御所坊」の河上和成総料理長が「キャベツの茶碗蒸し」用に考案して使用していたペーストを参考に商品化したものです。河上和成総料理長は「松波キャベツをペーストにすることで、調理時の用途が広がり、素材の持つ甘みや旨みを存分にいかすことができる」と話しています。今回の「魔法の松波キャベツ(ペースト)」は、河上総料理長のレシピをもとに加工したもので、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。キャベツの有す自然の甘さがコクと旨みをアップさせてくれるのです。

これを瓶詰めの商品にするには誰がふさわしいだろうと考えた結果、浮上したのが泉佐野の農家の奥さん達でした。彼女らは泉佐野農産加工部「なすの花」として、郷土料理でもある「じゃこごうご」や「ふきのさの煮」を手作りして販売しています。有名料理人が考えたものを地元の奥さん達で作るといふ絵の方が面白いと思い、彼女らに加工を委託したわけです。そのため、工場生産ではなく、一つ一つ手作りして瓶詰めしています。それも個性のうちとご理解ください。まさに地の農業支援の好例と言えるのではないのでしょうか。空港を有す町同士のプロと農家の奥さんが手を携えて世に出す、そんな調味料なのです。

この「魔法の松波キャベツ(ペースト)」は、これまでになかったであろう新感覚の調味料として産声を挙げました。ただ、難点はそのわかりにくさ。蓋を開けたとて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依頼をし、「魔法の松波キャベツ(ペースト)」を使った料理を考えてもらいました。ここでは「御所坊」河上総料理長だけではなく、同旅館系列の洋食店「有馬食堂」の廣井達則シェフもレシピづくりに参加してもらっています。こうしてできた料理レシピを「活用レシピBOOK」(A6版16頁)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す。これならその使い方も一目瞭然。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るのではないのでしょうか。



この調味料をどう活用する

こんな経緯を経て誕生した「魔法の松波キャベツ（ペースト）」は、これまでになかった新感覚の調味料です。元来、キャベツといえばその食感の良さが印象となるため、切って使うことが多く、摺り卸して使用することはあまりされていません。また玉ねぎペーストのように加工時に色んな手間や材料を加えていませんので、松波キャベツの個性はよく醸し出されています。

河上総料理長によると、コロッ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。代表例として作った「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。

同商品は、ペーストですから汎用は広く、色んな調理に活用できるはず。しかも添加物が一切入っていない、自然の風味で、味付けを邪魔することもないのです。



調理の一例



味噌汁

【材料 2人分】

- だし.....540ml
- 味噌.....80g
- 魔法の松波キャベツ(ペースト).....100g
- 好みの具

【作り方】

- ① 好みの具を用意する。
- ② だしを鍋に入れて沸かし、味噌を溶く。
- ③ 「魔法の松波キャベツ(ペースト)」を入れて灰汁を取れば出来上がり。



キャベツ春巻き

【材料 3本分】

- 魔法の松波キャベツ(ペースト).....100g
- マヨネーズ.....50g
- 一味唐辛子.....適量
- キャベツの芯.....6本
- リンゴ.....1/2個
- カニかまぼこ.....3本
- 生ハム.....3枚
- 春巻きの皮.....3枚

【作り方】

- ① キャベツの芯を茹でて隠し包丁を入れておく。
- ② 生ハムを広げて①を置き、拍子切りしたリンゴ、カニかまぼこを並べて巻く。
- ③ 春巻きの皮を広げ、②を載せて巻いたら、180℃の油で色よく揚げる。
- ④ Aを混ぜ合わせたソースを添える。



野菜のミルフィーユ

【材料 2~4人前】

- キャベツ(塩湯で).....2枚
- 大根、人参、ピーズ、蕪、レンコンなど数種類.....200~250g
- シタケ、エリンギ、マッシュルーム、白しめじ.....各1/2パック
- ベーコン.....50g
- ブイヨン.....適量
- ゼラチン.....3g
- ソース
 - 玉ねぎ、コルニッション.....各3g
 - ケッパー.....2g
 - 粒マスタード.....小さじ1
 - 魔法の松波キャベツ(ペースト).....大さじ2
 - バルサミコ酢.....小さじ1
 - オリーブオイル.....大さじ2
 - 塩、コショウ.....適量

【作り方】

- ① 大根、人参、蕪、レンコンなど層にする野菜は1mm厚さに切る。大根、人参、レンコンは塩茹でする。キャベツも下茹でておく。
- ② 細かく刻んだキノコとベーコンを鍋に入れ冷たいブイヨンをヒタヒタまで注ぎ15分煮る。漉した液体100mlに水で戻したゼラチン3gを溶かす。
- ③ バルサミコ酢に塩、コショウを加えて混ぜる。オリーブオイルを加えてさらに混ぜる。
- ④ 玉ねぎ、コルニッション、ケッパーをみじん切りにし、粒マスタード、魔法の松波キャベツを③に加えて混ぜる。塩、コショウで味を整える。
- ⑤ 15cm程度のボールにラップを広げ、キャベツを敷く。その他の野菜を彩りよく重ねる。②のジュレを流し重しをのせ一日なじませる。
- ⑥ 食べやすい大きさに切り、④のソースを添える。

売る側のプロもブレンで参加して、通販と店舗で販売

「泉佐野産（もん）商品化プロジェクト」には、料理人の他に色々な分野のプロ達も参画しています。商品づくりにアドバイスしてくれたのが「レストフォー」の森靖子さんと、「いただきますねっと」と杉森史明さん。森さんはラジオショッピングパーソナリティとして知られ、TV「ガイヤの夜明け」でも取り上げられた通販の達人。一方、杉森さんは豊中で食品の通販を行う人で、年配者へのアナログ的通販活動が評判を呼んでいます。

今回の「魔法の松波キャベツ（ペースト）」については、泉佐野農産加工部「なすの花」が製造元となり、地元の農産物販売所「こーたり～な」に卸して販売するのですが、それと同時に「レストフォー」や「いただきますねっと」のルートも駆使して販売も行います。この二社が卸しと販売を兼ねて初年度生産 1000 個を各自のルートで売っていきます。泉佐野まで行くのは遠いという人には「レストフォー」「いただきますねっと」の通販ルートがオススメです。また、神戸市内の「神戸酒心館 東明蔵」や「岡本商店街復興支援ショップ 気仙沼まただいん」、それに有馬温泉「御所坊」関連の「有馬食堂」でも販売する予定になっています。

魔法の松波キャベツ（ペースト）の販売先

- (株)レストフォー
大阪市西区西本町 3-1-43 西本町ソーラービル B1
TEL 06-6532-1130 FAX 06-6532-2201
- (株)いただきますねっと
豊中市服部本町 1-6-7
TEL 0120-531-510 FAX 0120-923-945
- RiZuMie こーたり～な
泉佐野市松風台 3-1-1
TEL 072-458-0070
- 神戸酒心館 蔵元ショップ東明蔵
神戸市東灘区御影塚町 1-8-17
TEL 078-841-1121
- 岡本商店街復興支援ショップ 気仙沼まただいん
神戸市東灘区岡本 1-11-20 アルフィー岡本 1F
TEL 078-200-5327
- 有馬食堂
神戸市北区有馬町 797 有馬玩具博物館 2F
TEL 078-904-3916



商品概要

- | | |
|------|---------------------------------|
| 商品名 | 泉佐野産（もん）魔法の松波キャベツ（ペースト） |
| 材料 | 泉佐野産松波キャベツ、塩 |
| 量目 | キャベツペースト 瓶入り 250g |
| 製造者 | 泉佐野農産加工部「なすの花」
泉佐野市上之郷 550-1 |
| 販売価格 | 640 円（税別）
※レシピ本（16 頁冊子）付き |

泉佐野では農産物ブランド化の一環でこんなものも造りました

今回の「魔法の松波キャベツ（ペースト）」は、「泉佐野産（もん）商品化プロジェクト」の一環ですが、本商品とは別に市内で産されたトウモロコシを使って「玉蜀黍（とうもろこし）焼酎」を1月に造りました。これも「魔法の松波キャベツ（ペースト）」同様、泉佐野で穫れる野菜をアピールするためにできたもの。市内で農業を営む戸野貴紀さんが甘みのあるトウモロコシを栽培し、それを原料にして「多胡本家酒造場」が焼酎にしました。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麴を加え、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。ただ、バーボン同様少々クセがあり、これがかえって病みつきになるという人までいるくらい。とにかく珍しいトウモロコシの焼酎です。

この「玉蜀黍焼酎」については、市販はしません。泉佐野市のふるさと納税のプレゼント商品として利用します。

