



泉佐野産(もん) 商品化プロジェクト



泉佐野産(もん)商品化プロジェクト

なぜ、今、泉佐野産(もん)なのか？

地野菜が脚光を浴びています。野菜というと、これまで北海道・信州・九州といった、いわゆる農業大国がブランド品といわれており、それらをA級として取引する傾向がありました。ところがグルメブームが根づき、多くの消費者がいいものを口にしたいと、大国のブランドよりも鮮度の方が大事ではないかと思いはじめたのです。現に街のイメージが強い大阪市や神戸市・京都市でも野菜は産されており、色んな飲食店や販売店に向けて流通しています。ここで問題なのは、地野菜の大半はブランドを持っていないため、十把一絡げで売られてしまっていること。それではいくらいいものを作ろうとしても差別化ができないまま流通してしまうのです。

泉佐野は、いい土壌に恵まれ、古くから農業の盛んな地。そんな土地からできる作物は秀でたものが多く、殊に水茄子は全国的にも知られるほどA級です。この水茄子に伝え

というわけではありませんが、他の野菜も含めてA級と思われるようなブランドに育てあげべき。そのためには市やJA、農家だけではなく、食シーンの中で活躍する人まで巻き込んだプロジェクトを発進すべきだと考えました。そんなことから生まれたのが「泉佐野産(もん)商品化プロジェクト」で、これを推進することで広く世間に泉佐野産野菜の良さをアピールしていきます。



なぜ商品化する必要があるのか？

野菜は前述したように十把一絡げで売られるケースが大半です。今でこそトレーサビリティをうるさく言うようになったために直売所などでは生産地や生産者を明記していますが、それでも全体を見渡せば、記されていない販売店の方が多いといえるかもしれません。こんな状況下でいくら「泉佐野産がいいですよ」と言ったところで世間には伝わりにくいのではないのでしょうか。

昨今は六次産業化が高まっており、色んな生産者(第一次産業)が色んなモノを造って売っています。高知県の馬路村が好例で、柚子を使った商品を製造し、販売することで、高知県で人口が二番目に少ないにも関わらず、この農村から生み出されるものを立派にブランド化させました。この例に倣ったわけではありませんが、泉佐野の産物を広く知らしめるには商品化が近道だろうと考えたわけです。

ただ、プロジェクト発進、即商品化ではいいものがないのも事実。そこで各分野の専門家を交えながら、彼らの力も借りて商品化を目指し、時間をかけて“売れるモノ”

づくりを行う予定です。幸い、本主旨を理解し、プロジェクトに参画の意志を示してくれた方々があり、彼らは全て有名店・人気店のシェフばかり。その知恵と調理術を借りて推進すればきっといいものができるかと信じています。



プロジェクトのポイントは？

本プロジェクトは、時間と手間を費やし、“売れる旨いもん”を作り出すことで、ひいては泉佐野の産物の良さを広く訴求していきます。そのためには、協力を申し出てくれた10人の料理人の知恵が主となって進行します。この10人のプロフェッショナルは、メディアに露出することが多い店や、コンセプトのしっかりした店、商品化に定評がある店に属する料理人達です。ただ単に有名というわけではなく、「速くのA級ブランドより近くの新鮮野菜」をテーマに掲げ、素材の良さ追求しているシェフでもあるのです。

そんなシェフ達に向け、これまた料理界で人望があり、一目置かれている存在の見識者2名を加えてプロジェクトを進行させていきます。素材知識のあるプロばかりなので、流石に泉佐野の水茄子については認識していましたが、彼らをして松波キャベツは用いたことがなく、今回の試食でその美味しさに目を見張り、「もっとアピールすべきだ」との意見ももらっています。

やはりいい料理人が見れば、いいものは伝わるようで、彼らが本プロジェクトに乗り出すことで、泉佐野産(もん)のこれからの可能性も探っていけると考えています。



また、本プロジェクトの特徴として“売る側のプロ”も参画させ、どうしても一人よがりになりがちな商品づくりをフラットな視点で見てもらい、どうしたら消費者に喜んでもらえるかも考えます。“売る側のプロ”には、素案づくりから参加してもらい、製品化になった暁には、そのルートで流通(通販)に乗せてもらって、消費者の意見を拾います。本格発売になるのはそれからプロジェクト発進から充分時間を費やし、マーケティングしてからの本格船出になる予定です。

まず平成27年度は、商品化の基となるレシピづくりを。そのレシピを基に加工業者に参加してもらい製品化し、その後で本格商品化を目指す予定です。泉佐野産(もん)商品化までは、もう少しの時間が必要ですが、きっといいものができ、泉佐野産野菜をアピールしてくれるきっかけになると考えています。



泉佐野産(もん)商品化プロジェクトに参加してくれた面々

見識者



佐川進

元辻学園 TEC 日調教授で、現在、名古屋文化短期大学で客員教授として教壇に立っている。NHK「きょうの料理」などメディア露出も多く、著書も多数。これまで日本料理界の重鎮として料理の世界を牽引してきた。日本料理の巨匠として誰もが知る存在。



田中愛子

海外経験も豊富な料理研究家。現在、大阪樟蔭女子大学で特任教授も務める。同校ではフードビジネスとフードスタディを学ばせ、女性の社会進出を後押し。大阪野菜やなにわ伝統野菜についても学び、大阪野菜郷土料理技能認定が取得できるように授業を行っている。

売る側からのアドバイザー



森靖子

メディアを通してモノを売る専門家で、自身、ラジオショッピングパーソナリティの肩書きを持つ。森さんが経営する「レストフォー」では、いいものを発掘して消費者に届けるを信条に、売れる商品づくりに参画している。TV「ガイアの夜明け」でも取り上げられるほどで、不況下で数億円売るショッピングパーソナリティとして知られている。



杉森史明

近鉄百貨店、海苔の商社を経て通販会社「いただきますねっと」を設立した。事務所が服部(豊中)にあることから「いいものが欲しい」との考え方を有する顧客を多く持っている。インターネットよりアナログ的な販売方法に力を入れ、自社主催の野菜市を毎週行うなど対面販売も熱心に行っている。野菜の生産者とのパイプを持ち、隠れた素材を見つけ出す腕に定評がある。

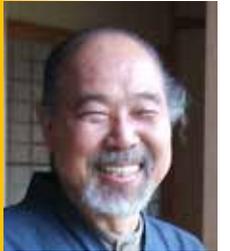
レシピ作りを行ってくれた料理人



室田大祐

日本料理

大阪府日本調理技能士会会長。公的団体の会長で、大阪の日本料理界をリードしている人物。天保山にあった割烹「むろ多」の料理長として長年店を仕切るとともに大阪府下の料理人育成にも尽力して来た。毎年、明治神宮や大阪天満宮で包丁式を行っている。



河上和成

日本料理

1191年創業という日本でも最古の部類に属する旅館「御所坊」の総料理長。有馬温泉では誰もが知る名料理人で、素材の持ち味をいかした調理法には定評がある。同温泉地では有馬山椒復活プロジェクトが進行中。そのリーダー格・金井啓修氏は「御所坊」の15代目陶泉主。金井氏の下、有馬山椒を使った調理法などを研究中。その研究熱心さは、誰もが認めるほど。



村木伸也

西洋料理

有馬温泉「御所坊」がワンランク上のリゾートとして経営する「御所別荘」の料理長。今はなきフレンチの名門「ジャンムーラン」の出身で美木剛氏に師事し、その腕を磨いた。「御所別荘」に来てからは同施設が掲げる山家南蛮料理を完成させ、最新の技法を用いて野菜の旨みや甘みを引き出した新感覚派フレンチを提供している。



橋村信治

西洋料理

豊中の名店フレンチ「ビストロハシ」のオーナーシェフ。辻学園 TEC 日調では教壇に立って料理人を育成して来た経歴を持つ。同校退職後に独立、調理師学校時代に培った発想力で枠にとられないフランス料理を提供して評判を呼ぶ。テーマは「わがままシェフの気まぐれフレンチ」で、王道フランス料理を提供しながらも自由な発想で表現方法の枠を広げている。



松田朗

西洋料理

商店街衰退の現代にあって元気のある商店街として全国から視察に訪れるのが神戸市東灘区にある岡本商店街。松田さんは、その岡本商店街振興組合で理事長を務め、注目を浴びるほど商店街を元気にした人物の一人。ピアノの先生からイタリアンのシェフに転身した変わり種で、同商店街内の人気伊店「アリオリオ」のオーナーシェフでもある。同店はパスタ・ピザが人気で、松田さんの企画力もあって色んな分野の人から高い評価がある。



大仲一也

中華料理

野菜が扱れる中華料理店として OL を中心に高い評価がある「農家厨房」。大仲さんは、そのオーナーシェフで、現在は北浜店と肥後橋店の二店を営む。大仲さん自身が農家の出身で、自ら田畑を耕し、米や野菜を作る日々を送っている。その産物を自店で提供するほど農と料理が直結している。泉州方面の出身なので、泉佐野の産物にも理解度が高い。遠くの A 級ブランドより、近くの新鮮野菜を実践し、ヘルシーな中華を提供中。



李順華

中華料理

有名料理人がこぞ通うと評判の広東料理店「紅寶石」の二代目シェフ。神戸・元町に順華さんのお父さん・李松林さんがやって来たのは 45 年以上前のこと。広東の家庭料理をテーマに、神戸を代表する中華にまで名をあげた。現在は、父の李松林さんと順華さんの二人が厨房に入り、料理を作っている。名人といわれた父親譲りの腕前にファンも多い。店は広東家庭料理と謳っているが、熊の手料理や月下美人のスープなど一般には味わえない超高級品も提供している。



藤田博史

スイーツ

「レオニダス&ガトーエモア神戸岡本店」のマネージャー兼パティシエ。レオニダスは、ベルギー王室御用達という人気チョコレートブランド。同店のチョコレートは、全てベルギーで生産したものを日本の専売店として販売している。藤田さんは、25 歳でレオニダスへ転職。当時のシェフから洋菓子作りを教わり、消費者の要望もあって神戸岡本店で焼き菓子や生菓子を提供するシステムを持つようになった。このシステムを取っているのはレオニダスの中でも神戸岡本店のみ。現在、藤田さん一人が、同店(ガトーエモア)の商品を作っている。特にマカロンは人気がある。



竹田勝行 竹田純也

スイーツ

有馬温泉の人気カフェ「カフェ・ド・ボウ」のパティシエ。同店は「御所坊」グループの一部門で、竹田勝行さんが温泉地らしいスイーツを作り、人気を博した。現在は勝行さんとその息子の純也さんの二人三脚でケーキづくりを行っている。同店は 1986 年のオープン。「もし有馬温泉でフランス人がカフェを開いたら」と想像し、浴衣がけでも洋服でも似合うフランス菓子店をテーマに店づくりをしている。金泉を煮詰めて塩分のみを抽出し、それをケーキに用いた「有馬温泉ロールケーキ」が有名。



泉佐野産(もん)を使って考案しました

御所坊



イワシのロールキャベツ

キャベツを使った代表的な料理のひとつであるロールキャベツを和風にアレンジ。特有のクセがあるイワシのすり身を下茹でした松波キャベツで包み、薄口醤油やみりんで調味しただしでコトコト煮込んだもの。あんには柚子こしょうでアクセントをつけている。



泉州玉ねぎ葛豆腐

泉州玉ねぎにじっくりと熱を加え、その甘みを最大限に活かした玉ねぎペーストを使った一品。玉ねぎペーストをだして延ばして吉野葛で固めた葛豆腐は口溶けがよく、泉州玉ねぎの魅力がシンプルに感じられる。同じく玉ねぎペースト入りの肉味噌を添えて食す。



泉州玉ねぎポン酢

こちらにも玉ねぎペーストを使った一品。ポン酢はなじみのある調味料だが、そこに泉州玉ねぎが加わるだけで豊かな風味がプラスされる。だしの香りと泉州玉ねぎの旨みがしっかりと感じられるポン酢は、温野菜や肉、魚などどんな食材とも相性が良い。



肉味噌(甘)(辛)

「泉州玉ねぎ葛豆腐」にも添えている肉味噌。これにも玉ねぎペーストが入っている。牛肉と玉ねぎという相性のいい組み合わせの肉味噌はやや甘めの甘口タイプと、一味唐辛子の辛さが刺激的な辛口タイプがあり、好みによって使い分けることができる。



蘇(泉州玉ねぎ入り)

蘇とは7世紀頃に日本で最初に作られた乳製品で、牛乳をじっくりと水分がなくなるまで加熱して作ったもの。これに玉ねぎペーストと乾燥玉ねぎを加えたオリジナルの蘇は、牛乳の濃厚な甘みと香りの中に泉州玉ねぎの旨みが広がり、奥行きのある味わいになっている。



松波キャベツの茶碗蒸し

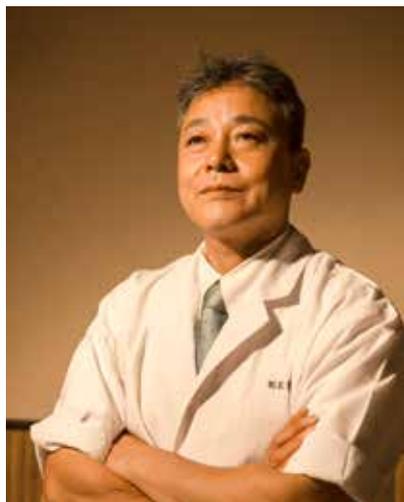
松波キャベツを茹でてペーストにしたものを茶碗蒸しに。優しい味わいの卵と松波キャベツの旨みを引き出した茶碗蒸しは、一口食すと松波キャベツの香りがふんわりと広がる。キャベツとだしの組み合わせも相性が良く、後引く美味しさ。



泉佐野野菜のピクルス

コリアンダーやクローブ、黒こしょうといったスパイスを効かせた香り豊かなピクルス液に泉佐野産のブロッコリーやその他のカラフルな野菜を漬け込んだもの。食欲を刺激する酸味は、それぞれの野菜の甘さを際立たせている。

室田大祐



泉佐野野菜 和風ピクルスカレー味

だしの利いたまろやかな酸味とスパイシーなカレー粉の香りが印象的なピクルス。主役の野菜は泉州玉ねぎ、ブロッコリー、松波キャベツ、水茄子の4種類。それぞれの野菜の食感や風味を残しつつ下処理をしたものを、特製のピクルス液に漬けている。



ブロッコリー鳥味噌

濃厚な味わいの八丁味噌・赤味噌がベース。だしで炊いた鶏ミンチやしょうがが入った肉味噌の中には、アクセントとなるブロッコリーが入っている。ブロッコリーの存在感が出るようにと粗く刻んだブロッコリーの歯応えが絶妙。温野菜などに添えると食が進む。



泉佐野野菜のアイスクリーム

ブロッコリー、松波キャベツ、春菊を大胆にもアイスクリームにアレンジ。はちみつが入った優しい甘さのアイスクリームにそれぞれの野菜のペーストと細かく刻んだものを混ぜ込んであるので、野菜の香りや味の違いを楽しむことができる。

ビストロハシ



松波キャベツとソーセージのシュークルルート

シュークルルートとは、フランス・アルザス地方の郷土料理で、塩漬けたキャベツなどをパイヨンで煮込んだ料理をいう。これを甘みのある松波キャベツでアレンジ。ソーセージや、白ワインの旨みをたっぷり吸った松波キャベツは驚くほど柔らかくて美味。



春菊のジェノベーゼ

春菊の鮮やかな緑色が美しいジェノベーゼソース。春菊の繊細な香りを活かすために余計な味付けはほとんどせず、隠し味のポン酢がポイントになっている。シンプルな味わいのジェノベーゼソースは色んなアレンジができるのも魅力。冷製パスタにするのがオススメ。



水茄子・ブロッコリーの柚子風味のピクルス

爽やかな柚子の香りのピクルス液に水茄子とブロッコリーを漬け込んだもの。ブロッコリーは食感を活かすためにさっと下茹でしたものを、生で食べられる水茄子は軽く塩もみをしてピクルス液に漬け込んでいる。まろやかな酸味のピクルスなので食べやすい。



松波キャベツとベーコンのディップ

松波キャベツとベーコンをカレー粉、白ワインとパイヨンで煮込み、それをミキサーで滑らかに攪拌し、生クリームを加えて滑らかにしたディップ。ほんのりスパイシーなディップはトーストしたバゲットに塗るだけで立派な前菜に。他に、鶏肉や魚に塗って焼くのもよし。

アリオリオ



水茄子のラザニア風

丸みのある水茄子の形を活かした一品。薄切りにした水茄子とトマトを交互に重ねてラザニア風に仕立て、クセのあるゴルゴンゾーラチーズで味に深みをプラス。オーブンで焼いたトマトはトロリと柔らかく、水茄子は適度な食感が残っており、その対比が面白い。



水茄子のカプリ風サラダ

生で食べると美味しい水茄子をトマトやモッツアレラチーズと合わせてカプリ風に仕上げたサラダ。淡泊な味わいの水茄子はコクのあるアンチョビと相性が良い。松の実やレーズンが食感のアクセントになっていて、飽きずに食べられる。白ワインとの相性が抜群のおつまみのサラダ。

御所別荘



泉州玉ねぎのヴィネグレットソース

フランス料理には欠かせないヴィネグレットソースを泉州玉ねぎを使ってアレンジしたもの。みじん切りにした泉州玉ねぎとたっぷりのバルサミコ酢、オリーブ油でじっくりと煮込み、一晩寝かす。そうすることで、玉ねぎの甘みと旨みを存分に引き出したソースができる。





春菊のお餅

春菊と片糖という中国の砂糖を使った中華風のデザート。3種類の粉類を混ぜて作る生地はモチモチの食感で、適度な甘さとほのかに香る春菊の風味が後引く美味しさ。今回はシンプルに焼いたもの、きな粉をまぶしたもの、緑豆入りのオリジナルクリームをまぶした3種類を用意。



松波キャベツを使った焼餃子

たっぷりの松波キャベツとにら、冷凍えび、豚ミンチなどを混ぜ込んだ特製の餃子。タネには豆腐も入っているので、ふわとした仕上がりになっている。香ばしく焼いた餃子を頬張ると、松波キャベツの香りと甘さが口内に広がる。



泉佐野野菜の味噌漬け

もろみ味噌に香港でよく使われている具入りラー油の“潮州ラー油”を混ぜ込んで香りと旨みをプラス。そこへ松波キャベツとブロッコリーの蒸したものを混ぜ込む。松波キャベツはなるべく芯に近い部分を、ブロッコリーは茎を使ってコリコリとした食感を楽しむ。



豚ミンチと蟹エキススープのパイ包み焼き

甘い泉州玉ねぎをたっぷり使った肉ダネと濃厚な旨みの蟹エキス入りのスープをパイで閉じ込めたパイ包み焼き。サクッと焼けたパイを崩すと、蟹の濃厚な香りが広がり、食欲を刺激する。豚肉、泉州玉ねぎ、渡り蟹の旨みが溶け出たスープ。



トビアラの老酒漬け

紹興酒や香りのいい花山椒などを混ぜた漬け汁にとびきり新鮮なトビアラを漬け込んだ老酒漬けは一口食べるとクセになる味わい。甘みがあって柔らかいトビアラに紹興酒の香りが移り、立派な酒のアテになっている。漬け込んだ翌日以降が食べ頃。



松波キャベツと干しえびのにんにく炒め

松波キャベツの甘さとシャキシャキした食感をシンプルに味わえる一品。干しえびやオイスターソースの旨みが松波キャベツの甘さを一層際立たせる。また、にんにくの香りが食欲を刺激し、たっぷりの松波キャベツもペロリと食べられる。



牛バラカレー煮

ホロホロと崩れるほど柔らかく煮た牛バラと合わせるには松波キャベツ、泉州玉ねぎ、水茄子、にんじんの4種類。八角や五香粉など中国料理らしいスパイスとなじみのあるカレー粉の香りが特徴の煮物で、野菜の甘さやそれぞれの食感が存分に際立った一品。



水茄子のえびチリ丼

大きめにカットした水茄子が入ったえびチり。カラリと揚げた水茄子は、薄く小麦粉をまぶしているののでジューシーな仕上がりに。揚げたえびとともにピリリと辛いチリソースと和えたものをご飯の上にかける。柔らかい水茄子とプリッとしたりの食感の対比が楽しい。

レオニダス&ガトーエモア 神戸岡本店



水茄子のタルト

水茄子は存在感が出るように大きめの輪切りにカットし、バニラビーンズのさやを加えた香り高いシロップで煮る。たっぷりのアーモンドクリームを絞ったタルト生地の上にジューシーで柔らかく煮た水茄子をたっぷりと載せた見た目にも豪快なスイーツ。



松波キャベツのプリン

松波キャベツを牛乳で煮たものと卵液を混ぜて作ったプリンは甘さ控えめで優しい口当たりが特徴。キャベツのほんのりとした甘さを感じられ、子供から大人まで食べやすいように滑らかな食感で、素朴な味のプリンに仕上がっている。



カフェドボウ



水茄子のクリームチーズパイ

クリーミーなクリームチーズと淡泊な水茄子をスポンジ生地とともにパイ生地で閉じ込めた一品。皮つきのまま薄切りにした水茄子とクリームチーズ、コクのあるカッソナードの組み合わせは甘さ控えめの味わい。適度に食感の残った水茄子と濃厚なクリームチーズは好相性。

水茄子のシロップ煮入りパイ

「水茄子のクリームチーズパイ」とは対照的に、水茄子をシロップで柔らかくなるまで煮て、一晩寝かせたものをスポンジ生地の上に載せてパイ生地を被せて焼いたもの。淡泊な水茄子はたっぷりのシロップを吸ってジューシーな仕上がりに。



地域の産物を大事に考え、 見直す時期が来ている

佐川進

元辻学園 TEC 日調教授・
現名古屋文化短期大学客員教授・
辻ウエルネスクッキングハルカス校長



今回、泉佐野産(もん)を商品化するプロジェクトが進んでいると聞いて、私なりに泉佐野の野菜を見つめ直す機会を得ました。私自身も大阪市内に住んでおり、泉州とは比較的縁もあることから時折り水茄子を中元代わりに贈ったりすることもあります。泉州の水茄子は今更私があればこれ語らずとも有名で、この地域の夏の風物詩といえるでしょう。ただ、私達が水茄子=夏と結び付けているだけで、泉佐野ではハウスものは年中栽培されているそうです。これが露地ものとなると、5~9月になるのでしょうか。

今回改めて泉佐野産(もん)の水茄子を食べましたが、皮が柔らかく水分をたっぷり含んでおり、実に美味しい。瑞々しさといい、旨みと言い、独特の個性があっただけです。泉州で水茄子ができたのは、江戸初期だと伝えられています。「日根野小豆に、上之郷水茄子」の言葉があったくらいですから一説によれば、今の泉佐野市上之郷あたりでできたのではないかとされていますが、真偽の程はわかりません。

水茄子は、アクが少なく、生食に適しています。果肉にほんのりと甘みがあるために大半は浅漬けにして味わう人が多いはず。ところが、私はそれだけで終わるには勿体ないと考えています。この度はオリーブ油を使って焼き、薄口醤油をかけて食べましたが、水分を含んでいるからといって調理しづらいことはありません。やはり茄子ですから油のある食材といっしょに合わせてみるのがいいでしょう。厚揚げといっしょに煮てもいいですし、揚げ出しのように揚げてもいい。但し、水分が多い分だけ醤油や酒、砂糖などの調味料を補充して味を調える必要があります。こうして考えると、浅漬けオンリーの考え方ではなく、今回色んな方々が挑戦したように調理法を変えていけば素材の可能性は広がります。

松波キャベツは、美味しいわりにまだまだ知られておらず、神戸や京都どころか、大阪市内でも知らない人が沢山いるのかもしれませんが。このキャベツは、いわゆる冬キャベツ。寒さからその身を守るために糖度を高めて甘くなり

ます。殊に松波キャベツは、他のものより甘みを帯びて加熱調理すれば、その特性は際立ちます。食感がいいので、串カツや天ぷら、焼肉など脂っぽいものには生のものが欠かせません。今回私は焼きそばの具材に用いましたが、炒め物は勿論、蒸し煮に使ってもいいでしょう。地元では、お好み焼きに欠かせないといい、それを使うと旨さがアップするといわれていると聞きました。ただ関西一円に出回るには、出荷量があるかもしれませんが、それよりも先にもっともっとその知名度を高めねばならないでしょう。私としては、なにわ野菜に近い感覚を有していますので、その個性を商品化などで知ってもらえれば嬉しい限りです。

今回、試食したのが2月ということもあり、春菊やブロッコリーと、冬の産物ばかりでしたが、ともに農家の人が丁寧に作っているので味のいい産物だと再認識しました。前者はコシがあり、しっかりとしていて香りもありましたので、つついすき焼きの具材として使用しましたし、後者もこれまたA級品で、甘み、旨味、コクがあり、ブロッコリー独特の匂いもなく、鮮度抜群でした。ブロッコリーは、ビタミンやミネラルが含まれており、身体に優しい野菜です。私が今回調理した、豚肉の蒸し煮のような脂肪のあるものと合わすと美味しく食せます。これまたサラダのように茹でるだけでなく、色んな使い方ができる素材なのです。それともう一つサラダ感覚で食すなら、生のブロッコリーに塩をして電子レンジで2~3分。熱いうちにオリーブ油をかけて食べると抜群に美味しい。私はシチリア産のオリーブ油で仕上げましたが、ブロッコリーの温もりで香りが出て口内に伝わります。できればいいオリーブ油でやるのがベターでしょう。但し、熱を入れすぎないように注意を。

泉佐野は土地が肥え、農産物には適した地。四季を通じて色んなものが穫れるので、一つ一つを調理法を変えて楽しむのがいいと思います。地には古漬けにした水茄子と、佐野漁港で獲れるじゃこ海老をいっしょに煮焚きする「じゃこごうご」というものがあります。こんな食べ方を広めるのも泉佐野産(もん)を知ってもらうのには一つの手かもしれません。

泉佐野産(もん)の栽培現場を覗いてみました

フードジャーナリスト 曾我和弘



3月某日、市内で水茄子を作る石垣義信さんのハウスにお邪魔しました。案内役は、大阪泉州農業協同組合（JA大阪泉州）・中部営農センターの川崎健広さん。川崎さんの話では、石垣義信さんのハウスがある下瓦屋地区は、市の西側にあたり、住宅地と農地が共存している所だとのこと、その話の通り、家々の間にハウスが見られ、そこで多くの野菜が産されていました。

石垣義信さんは、水茄子を主に松波キャベツや春菊、ブロッコリーを作っている農家。泉佐野は土がよく、農業には適しているのですが、近年は天候不順でいい野菜を供給するには大変だと語ります。それでも石垣義信さんの作るものは評判で、技術も高いことから需要は高いようです。石垣義信さんは、水茄子の種を8月下旬に蒔き、10月上旬に移植します。それを同じ月に接ぎ木し、定植するのが11月。1月になると茄子の花が咲き、1月10日ぐらいから収穫していく工程を毎年繰り返しています。水茄子というと、夏の印象が強いのですが、石垣義信さんに言わせると、1月末には多くを出荷するそうで、それが7月終わり頃まで続くのです。夏の産物といえど、暑すぎるとダメで、温度管理に気を配りながら肥料の偏りをなくし、艶があるものへと仕上げるのだと話します。

石垣義信さんのハウスで見た水茄子は、どれも艶があっけきれい。この艶が午前9時頃には薄れていくそうで、そのためには早朝の出荷作業が欠かせません。下瓦屋地区で水茄子を栽培しているのは、10軒ぐらい。人によれば、露地ものより柔らかいとの理由からハウスものを好む人



も少なくありません。

石垣義信さんに水茄子を栽培するようになった経緯を聞きました。「茄子の産地としては富田林の方が盛んだっ」と昔の記憶を手繰るように話します。「日根野で丸い茄子を導入し、それがやがてこちらに伝播して水茄子を作るようになったんです。そのうち大阪市内で水茄子が旨いと話題になりだし、中央卸売市場が求めてくるようになりました。集荷場ができた頃には共同出荷が始まり、全国へ宅配便で届けるようになったのです」。

近年は水茄子の良さが伝わったのか、千葉や徳島でも作るようになりましたが、やはり農作物は土地との関係が深く、泉州の地でしかない水茄子が産されないと聞きます。土壌と伝承された技術こそが旨いものを作るのだと改めて知りました。

水茄子農家では、それを作らなくなると春菊を栽培する人が多いようです。その理由は水茄子の肥料で肥えた土には、春菊が合うから。だから泉佐野では、春菊も多く産されています。私が行った3月上旬には、松波キャベツの出荷は終了していましたが、石垣義信さんも他と同じようにそれを作っています。石垣義信さんの話では、同じキャベツでもあやねと違って栽培が難しいそうです。定植した時の水やりからが大変で、かつては外国から入って来た虫に悩まされたこともあったと言います。今は薬剤もよくなったので、そうでもないのですが、一時期はそれに頭を悩ませたと話していました。栽培している石垣義信さんも「松波キャベツは、他種と比べると柔らかくて甘い。味が違う」と話しています。石垣さん宅では、キャベツの芯だけくり抜いて、そこへ牛ミンチ肉を入れて丸ごと焼くのだそう。いわゆるロールキャベツの変形版。キャベツが甘い分、美味しく、しかも丸ごと焼いているのでその特性が伝わりやすいでしょう。

こうして産地を歩いただけでも個性溢れる料理法が聞きました。市では、この産物を有名料理人に渡して市場への可能性を探るとともに時間をかけて商品化していくそうです。もし商品になれば、これまで泉州のみでメジャーだった松波キャベツも一躍有名になることもあるのでは…。そんなことを思いつつ、石垣義信さんの畑を歩いてみました。





野菜の特性をいかして 家庭でも調理を

田中愛子

料理研究家・大阪樟蔭大学特任教授
日本料理国際化協会理事長

本プロジェクトは、プロの料理人に泉佐野産(もん)の可能性を探ってもらうとともに商品化を目指して試作してもらうものです。ただ、一般にも市の産物を知ってもらおうと同時にご家庭でも使ってもらいたく、そのためには各々の特性をいかしたレシピが必要では…と考えました。そこで田中愛子先生に各々の野菜を用いた料理を作ってもらい、その作り方を伺いました。以下は田中愛子先生が考案したものです。ぜひご家庭でも試してください。



泉州玉ねぎの辛子酢味噌和え

<材料>

- | | | |
|-------------|-----|-----------|
| •泉州玉ねぎ…1/2個 | 【A】 | •白味噌…40g |
| •いか…1/2杯 | | •酒…大さじ1 |
| •きゅうり…1本 | | •卵黄…1/2個 |
| •木の芽…少々 | | •砂糖…大さじ1 |
| | | •ねり辛子…適量 |
| | | •酢…大さじ1/2 |

<作り方>

- ① 泉州玉ねぎはスライスし、さっと茹でて氷水に取る。
- ② いかは玉ねぎと同じくらいに切り、湯引きして氷水に取る。
- ③ きゅうりは蛇腹に切り、タテ塩(海水程度の塩水)に漬ける。
- ④ ①～③を【A】で和え、木の芽を飾る。

泉州玉ねぎのグリル焼き

<材料>

- | | | |
|---------------|-----|-------------------|
| •泉州玉ねぎ…4個 | 【A】 | •パセリのみじん切り…大さじ2 |
| •スライスベーコン…80g | | •ケイパー…小さじ2 |
| | | •塩…適量 |
| | | •こしょう…適量 |
| | | •レモン汁…1/3個分 |
| | | •EXバージンオリーブ油…80ml |

<作り方>

- ① 泉州玉ねぎは丸のまま5～6等分に切る。ベーコンは2cmくらいに切る。
- ② 玉ねぎはグリルで両面を焼く。ベーコンはフライパンでカリカリになるまで焼く。
- ③ 【A】の材料を混ぜ合わせる。
- ④ 玉ねぎの上にベーコンを載せ、ドレッシングをかける。



松波キャベツばかりのトマトグラタン

<材料>

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| •松波キャベツ……………1/2 個 | •エシャロット(または白ねぎ)……………大さじ 1 |
| •塩……………適量 | •にんにく……………1片 |
| •こしょう……………適量 | •タイム……………適量 |
| •生クリーム……………1/2~1カップ | •塩……………適量 |
| •グリエールチーズ……………1/2~1カップ | •こしょう……………適量 |
| •トマト……………中5 個 | •砂糖……………少々 |
| •オリーブ油……………大さじ 4 | |

<作り方>

- ①【トマトソース】を作る。トマトは湯むきして種を取り、粗みじん切りにする。
- ② 鍋にオリーブ油を入れ、みじん切りにしたエシャロット、にんにくを入れて香りが出るまでゆっくりと炒める。次にトマトを入れ、タイムを入れて水分がなくなるまで煮る。
- ③ 塩・こしょうで調味し、酸味が強い場合は、隠し味程度の砂糖を入れる。
- ④ 松波キャベツはザク切りにし、バターで炒め、塩・こしょうをする。
- ⑤ グラタン皿にバターを塗り、2~3 cmくらいにキャベツを敷き詰め、その上にトマトソースを流し、平らにして生クリームを流す。チーズをたっぷり振りかける。
- ⑥ 200℃くらいのオーブンで焼き色がつくまで焼く。



ブロッコリーのクリームスープ

<材料>

- | | |
|------------------------|-----------------|
| •ブロッコリー……………1 株 | •牛乳……………200cc |
| •じゃがいも(中)… 1 個 | •バター……………大さじ 2 |
| •白ねぎ……………1 本 | •サラダ油……………大さじ 1 |
| •スープ……………500cc | •塩……………適量 |
| •空豆(さやつき)……………150~200g | •こしょう……………各適量 |

<作り方>

- ① ブロッコリーは小房に分け、茎も短冊に切っておく。飾り用に小さな房を4~5個取っておく。じゃがいもは皮をむき、3cm角に切る。白ねぎは白い部分のみをみじん切りにする。空豆は皮をむき、うす皮をむいて、色よく茹でておく。
- ② 鍋にバターとサラダ油を敷き、ゆっくり白ねぎを炒め、次にブロッコリー、じゃがいもを入れて炒める。
- ③ スープを入れ、塩・こしょうをして、野菜に火が通るまで煮る(15~20分)。
- ④ ミキサーまたはプロセッサに③、空豆を入れて、滑らかになるまで攪拌する。
- ⑤ ④を鍋に戻し、牛乳を入れてひと煮立ちさせて、器に盛ってブロッコリーを飾る。



ねぎ焼き

<材料>

- 青ねぎ……………3束
- 松波キャベツ…100g
- 長芋……………80g
- 卵……………3～4個
- 小麦粉……………大さじ2～3
- 天かす……………大さじ3～5
- 豚バラ肉……………200g
- いかまたは海老……………200g
- 花かつお……………適量

- 【A】
- ウスターソース…大さじ5
 - ケチャップ…大さじ3
 - からし……………大さじ1

<作り方>

- ① 青ねぎと松波キャベツはザク切りにする。長芋はすりおろす。
- ② ボウルに卵を割りほぐし、①、いかまたは海老、小麦粉、天かすを混ぜ合わせる。
- ③ 鉄板に流し、豚バラ肉を載せて、両面をよく焼く。
- ④ 【A】を合わせ、ねぎ焼きにかけ、花かつおも載せる。

春菊と柿のサラダ

<材料>

- 柿……………1個
- 春菊……………2～3束
- 三つ葉……………1束
- くるみ……………大さじ2
- 柚子の皮…1/2個分
- サラダ油……………大さじ3
- 白味噌……………大さじ1
- 柚子のしぼり汁…大さじ2
- 塩……………少々
- こしょう……………少々

<作り方>

- ① 柿は皮をむいて種を取り、8等分に切り、5mmの厚さに切る。春菊は、葉の部分は食べやすい大きさに手でちぎり、茎の部分はみじん切りにする。三つ葉は軸と葉に分け、軸を3cmくらいに切る。
- ② ドレッシングを作る。ボウルに白味噌を入れ、柚子の果汁を加えてよく混ぜ溶かす。次にサラダオイルを少しずつ加え、その都度よく混ぜてしっかり乳化させる。最後に塩・こしょうで味を調える。
- ③ 器に春菊と柿、三つ葉をざっくり混ぜて入れ、上にくるみを散らす。ドレッシングを上からかけ、柚子の皮を最後に散らす。



水茄子のセビーチェ

<材料>

- 水茄子(新鮮なもの)…1個
- 貝柱(刺身用)……………5～6個
- レモン汁……………大さじ2
- イタリアンパセリ…少々
- 玉ねぎのみじん切り…大さじ1/2
- オリーブ油……………大さじ3
- わさび……………少々
- 塩・こしょう……………各適量

<作り方>

- ① 水茄子は皮をむき、丸くスプーンなどでくり抜き、レモン汁(大さじ1)にからめておく。
- ② 貝柱は5mm角ぐらいに切る。
- ③ ドレッシングを作る。ボウルに玉ねぎのみじん切り、わさび、レモン汁(大さじ1)を入れ、オリーブ油をゆっくり入れてドレッシングを作り、塩・こしょうで調味する。
- ④ ガラスの器に水茄子、貝柱を混ぜて盛り、上からドレッシングをかけ、イタリアンパセリを散らす。

杉森史明

いただきますねっと代表



将来、どんな商品に 生まれ変わるかが楽しみ

今回は有名料理人が作っただけに、どれも味が良く、おまけに完成したものばかりでした。私としては、商品化に向いているものと、飲食店のメニューとして出せるものに分けて考えながら試食したのですが、中には現時点であまりにも完成度が高すぎて、逆に商品化しづらいものがあったのも事実です。これは加工業者ではそこまでの良さは出せないという意味です。それくらいレベルの高いものばかりでした。

「御所坊」の河上総料理長が作った「松波キャベツの茶碗蒸し」や「農家厨房」の大仲シェフが作った「松波キャベツを使った餃子」は、冷凍食品のメーカーが見つければすぐに商品化したいくらいです。これまた河上総料理長の作品ですが、「イワシのロールキャベツ」はイワシというのを伏せておき、「泉佐野ロールキャベツ」として売り出す方がいいでしょう。こうしてブラインドしておくことで、何が入っているかを当てるのも面白さの一つ。青背の魚が苦手な人でも美味しく食せるものだったので、そのようにして売り出す方がいいように思えます。

野菜といえば、ピクルスは考えやすいのか、多くの人が作っていましたが、一つとして同じものはなく、個性の違いが出て楽しかったです。作り手の異なるものを三つ合わせて、合作のような形で売るのも手でしょうね。「紅宝石」の李順華さんの「牛バラと泉佐野野菜のカレー煮」は旨すぎる。契約の問題という壁が残るので他店での再現は難しいかもしれませんが、もし可能であれば、泉佐野市内の飲食店何店舗かでコレを出し、一時期のイベントとして提供するといいかもしれません。あと一つ、「御所別荘」村木料理長が考案した「ヴィネグレットソース」は、ぜひともうちで扱いたい商品。ドレッシングだとライバルが多くて売りにくいですが、ソースだと調理レシピや食べ方提案も添えて売るといいですから、「いただきますねっと」の顧客も喜んで買ってくれると思います。ぜひとも新玉ネギのシーズンには売ってみたいものです。

森靖子

レストフォー代表
ラジオショッピングパーソナリティ



一般商品と店での提供の 両面で可能性を探りたい

有名シェフが同じ素材のものを味や形を変えて表現するのは見ているだけでも楽しい。ましてや、本プロジェクトのように一同に会して調理をすると、個性が感じ取られて面白かったです。ラジオやテレビなどメディアを介して商品を紹介することが多い私としては、すぐにでも商品化できると思ったのは、「御所坊」河上総料理長の「松波キャベツの茶碗蒸し」と、「農家厨房」大仲シェフが作った「松波キャベツを使った焼餃子」の二品。この二つは、冷凍やレトルトの技術があれば再現できるでしょうし、誰もがなじみのある料理なので買う方も抵抗なく手に取ることができると思います。ともにレベルの高いものなので、松波キャベツの特性をアピールしながら売っていけばいい商品になるはずですよ。

一方、商品化は難しいかもしれませんが、店で売り出すとヒットしそうなものが「レオニダス&ガトーエモア神戸岡本店」の「水茄子のタルト」です。この一品に関しては、かなり完成度が高いので、これを加工業者がうまく再現できるのかという難点が残ります。ただ、味といい商品のユニークさといい、秀逸。タルト生地の上に水茄子が載っているのですが、何かわからないのも売りの一つで、水茄子を果実のように表現した点が面白かったですね。

逆に「レオニダス&ガトーエモア神戸岡本店」の藤田さんが作った「松波キャベツのプリン」は、商品化できそうなもの。これを食べてキャベツと卵が合うのだとよくわかりました。その点では河上総料理長の「松波キャベツの茶碗蒸し」もその組み合わせの妙を表現しており、松波キャベツの甘みを存分に引き出したものでした。

「紅宝石」の李順華さんが作った「牛バラと泉佐野野菜のカレー煮」と「水茄子のえびチリ丼」は、すぐにでも店で出して欲しいメニューです。素材の個性が出ていますし、何しろ美味しい。これがあれば店にリピートしたいと思うはず。泉佐野は土地もよく、農業技術が高いためにいい産物が売ります。飲食店メニューと、一般売りの商品の両面でその良さをアピールするのがいいのではないのでしょうか。