

熟塾グルメ講座・なにわ伝統野菜 第三弾・
郷土・浪速伝統野菜の滋味満喫・勝間南瓜でお月見！

芋蛸勝間南瓜お月見会席

大阪府立食とみどりの総合技術センター

森下正博 氏

管理栄養士 尾立純子 さん



2006 年10月6日(金)午後7時 ～ 9時半

会場：ホテル阪神 2階 日本料理「花座」

大阪市福島区福島5丁目6番16号 JR環状線「福島」駅前

TEL：(06) 6344-1661 (代表)

熟塾が取り組む伝統野菜第三弾。天王寺蕪・田辺大根に続き勝間南瓜を楽しもうと考えていたところ、実りの秋を楽しむなら、中秋の名月に合わせたお月見会席をということになった。前回に続いて、またまたお願いしたのが、ホテル阪神の門料理長。南瓜がメインなら、女性が好きなお芋と蛸もお供にとお願いし、またまた管理栄養士の尾立先生に栄養バランスのよい組み合わせを料理長に伝えていただき、出来上がった内容がご案内の通り。しかし文字で献立を眺めてもピンとこない、どんな姿で登場し、どんな味わいなのか。料理はまさしく食べるもの。中秋の名月までの開催日までをカウントダウンするかのよう、会社からの帰り道、毎晩お月様を眺めその輝きが満ちていくのを確認しながら、当日を待った。それは献立に託された恋文を胸に、その主である勝間南瓜出会うような時めきにも似ていた。

しかし、その日の朝は雨、これは中秋の名月に会えぬかも知れぬという思いがよぎる。会えぬなら今宵は料理の中で名月を堪能しようと・・・ホテルに入る夕方頃には雨はやんだが、月は尚厚い雲の奥に隠れていた。

阪神ホテル2階の「花座」について、テーブルの上に目をやると、一人ひとりの前に献立カードが添えられていた。その表紙には名月が用意されていた。夜空に可愛い兎が飛び込もうとしているのを、一匹では可哀想と、二匹のペアー兎が肩寄せ合ってお月見している。かすかにかかる雲までデザインされていて、実はこのカード包丁を持つ合間に料理長自ら作成したお手製。隣のカードとよく見比べると、兎の肩の寄せ方が微妙に違う。カードを開くと、献立表に和紙の切り絵の南瓜が青々と鎮座している。万一、今年の名月に会えぬとも、このカードを前に食事をすれば、アベック兎の肩越しに中秋の名月が楽しめるという門料理長お手製の心憎い趣向からお料理を楽しむプロログが始まった。



更に、秋の夜長に相応しい森下先生の恒例のバイオリンの音色も南瓜の料理を飾り、次々と運ばれてくるお皿一

つ一つに秋の風情が盛り付けられている。外に広がる大阪の雑踏を遠く離れ、月の光に包まれて秋の野原を駆け巡る兎になったかのよう、秋の彩を目で楽しみ舌で堪能することができ、正に満月のように心が豊かになった。

そして、満ち足りた思いでホテルを出て夕方まで雨模様だった空をふっと見上げると、冴え冴えとした満月が輝いていた。風で吹き分けられた雲のブイサインの間にキラリとした中秋の名月を楽しむことができた。

帰り道、降り立った駅のプラットフォームの上で暫しお月様を見上げていると、大宇宙の中の小さな私が雲の流れに微妙な光を投影する大空のスペクタクルとその雄大さに呑み込まれていくような開放感に包まれていた。いつも乗り降りする駅なのに、中秋の名月を食べつくしたかのような満足感に包まれ、優しく明るい月の光に包まれながらいつもの夜道を兎のように飛び跳ねたい思いと共に一夜限りの「勝間南瓜」をテーマにしたお月見会席の余韻を、秋の快い風に吹かれながら楽しんだ。



オープニングは、森下先生のバイオリンの音色



勝間南瓜は約 800 g の粘質な日本カボチャ。西洋カボチャは粉っぽい食感だが、勝間南瓜は小振りだが粘質でトロっとした食感と光沢がある。西洋カボチャのように冷凍食品には適さないが、早熟で美味。

日本カボチャは、もともとは中南米が原産地。日本へは天文十年(一五四一)、豊後に漂着したポルトガル人が領主の

大友宗麟に献上した種子から普及した。

カボチャは貯蔵が可能な数少ない野菜で、長い航海では貴重なビタミン源だったはず。皮が堅くて丈夫なので運搬も楽。中南米からコロンブスが持ち帰り、インドシナを経てポルトガル人が日本に伝えた大航海時代がもたらした食材の一種。

勝間南瓜は大阪市西成区玉出町(旧勝間村)が発祥。この地で南瓜が多く作られたのは、海が深く関係している。『勝間』はそのあたりを領した武将の姓で、もともとは古妻浦という地名だった。浦と言うだけに、当時は海べりの村で船の出入りがあり、南瓜の需要があった。また、稲作に適さない砂地でも南瓜ならつくれるから、勝間木綿と並ぶ特産になり、勝間南瓜の名が残った。江戸時代の万延元年(1860年)に勝間村の庄屋他百姓代らが、天満の青物市場問屋年行司あて野菜7品目に限り同村内での「立ち売り許可願」を申し出ており、その中

に「南京瓜」が記載されている。

この伝統を引き継いで大阪市南部地域で勝間南瓜が栽培されたのは昭和十年代まで。都市化の影響で栽培農家が減り、甘みが強くて大型の西洋カボチャが普及したため、全く姿を見なくなった。

復活したのは平成十二年。和歌山の農家で種子が見つかったことがきっかけで、昭和の初め天満市場（大阪）の商人が持ってきた種の後代と言われる種から森下先生の尽力のもと同センターで栽培と普及に努めている。

※今回この会席の為に手配した勝間南瓜は、国道 309 号線沿いの**駅の道「かなん」電話 0721-90-3911** で 8 月初めから手配していたものの、その多くは、高価でも美味しい物を消費者への、神戸を拠点にしている「イカリスーパー」が大口に買い付けている為、残念ながら大阪の市場ではあまりお目見えできない南瓜。

『大阪人よ。ちょっと高くても美味しいなにわの伝統野菜を食べることで郷土の味を楽しみ、生産拡大を促進したいもの。なにわ伝統野菜を食べて自産自消の時代の先駆けしましょう！』を今回実践。

畑で熟した勝間南瓜をホテル阪神へ直送！門料理長もお忙しいお仕事の合間を縫って、畑見物。ご馳走って美味しい料理を作るため食材探し等で東奔西走しての賜物って本当です！！



栄養バランスに留意したメニューを読み上げる

献立監修の管理栄養士の尾立純子先生。

以下は、勝間南瓜を素材に、芋蛸南京月コースの会席料理を楽しみました。

一、向付 かぼす酢風味とんぶり合え 法連草 椎茸 針南瓜 菊花



色よく茹でられた法連草の緑にお月様の黄金の輝きを飾る黄色の菊花と針の様な細さに千切南瓜のほのかな甘さと口当たりのよさ、肉厚のある椎茸の食感に、日本のキャビア・とんぶりの粒粒感が一つになって、かぼすの香りと共にロー杯に爽やかに広がり、お月見会席の幕が上がりました！のエピローグの一品のです。

一、 椀替り南瓜

南京豆乳仕立てパイ包み焼き
胡麻豆腐 しめじ茸 丸人参



さっぱりした小向の後の勝間南瓜は、ふっくらとした熱々のパイ生地包まれていた！膨らんだ期待と共にスプーンでパイ生地を切り開くと、赤い人参としめじ茸が顔を出し、南瓜と豆乳がベースのクリーミィなソースと絶妙にマッチするほっこりとした胡麻豆腐の美味しさは新しい発見と感動！！人恋しい秋の初めの寒さを跳ね飛ばすような温かさと美味しさ！！

一、造り 種鮮魚南瓜生野菜巻きばん酢味 よこわ 鯛 サーモン トマト 胡麻油



胡麻油のほのかな香りがきいたばん酢に赤いトマトに黄色と紅色の菊花が散りばめられ、彩りも美しく、シャキシャキレタスに貝割菜と細く茹でた南瓜を新鮮なお刺身が包み込むサラダ感覚のお造り。

一、組着・・南京月見立て

手綱寿司（南瓜・三つ葉） 鮭柚子庵漬け
海老南瓜抱き真砂揚げ 菊菜みじん粉
オランダ南瓜田舎煮 焼き目栗甘煮



「♪ 出た出た月がまあ〜るい、まあ〜るいお月様」と幼い時に歌った月も懐かしい満月の夜、パリッと素麺を

から揚げしたススキの穂の向こうに浮かぶサツマイモならぬ南瓜のお月様に金粉の輝き。一口大の黄色い南瓜の薄衣を羽織った手桶寿司に三つ葉の帯に三つ並んだま〜るい赤いイクラ。菊葉のちょっとほろ苦い空揚げに秋をかみ締め、大振りの栗の甘露煮に香ばしい焼目がついてどれも秋の味わい。兎ならぬも一面のススキが原を駆け巡っていたときにその輝きにふっと足を止め、見入った夜空に満月の輝き。秋風も心地よい秋の夜長の月見の風情がま〜るいお皿一杯に盛り付けられた一服の絵のような一品に感動。

一、焼物 芋、たこ、南瓜柚子味噌焼き笹包み



出ました、芋蛸南瓜！それも、川の流れて漂う笹船のように、笹の葉に包まれて…。松葉のピンを抜くと、はらっとほどけた笹の葉の間から、程よく焼き上げられ熱々の柚子の香りのお味噌の香りと共に芋と蛸と南瓜が仲良く顔を出す。

一、替わり皿

和風南瓜シュウマイ 割り魚醤油 辛子 七味
いもたこなんきん たこ焼風合わせソース



日本料理は目で楽しむ・・・で次にど〜んと運ばれてきたのは、戎さんが飾られているような編みこみかごの中の小さな器にはシュウマイに変身した南瓜が鎮座。味付けは黒豆の鞘に入った割り魚醤油や辛子が七味が用意され。更に、大阪の会席らしく？！可愛い小舟に2つ並んだ芋と蛸と南瓜入りのたこ焼き、ソースは勿論たこ焼き風味。芋蛸南瓜にこだわったリクエストに応えの門料理長遊び心一杯の一品。

一、揚げ物

もちもち南瓜 松茸秋刀魚巻き 春菊 青唐



道明寺粉と南瓜が会った揚げ物の食感のもちもち感は初めての体験。ほんのり甘い南瓜の香りも楽しみ、からっと上がった春菊と青唐に、秋刀魚の旨味のあとにはほんのりとした松茸の香りが口一杯に広がって、思わず笑顔。「秋やねえ！」を堪能できた揚げ物は好みで抹茶塩かレモンで味わいました。

一、蒸し物

紅葉鯛こつま蒸し 菊花銀鮠掛け 山葵

揚げ物の次は、白身の鯛の上に黄色く紅葉した秋の日に輝く菊花が咲き乱れる風情を薄味の鮎が包み込む上品味わい。実りの秋の輝きに満ちていました。



一、ご飯 鮭、南瓜バターご飯
二、汁 南瓜と黒豚の水団汁風
一、香 南瓜松前漬け風



「名月やいけをめぐりて、夜すがら」という芭蕉の句と、池と満月を写した水墨画が飾られていた和紙が引かれた後には、菊花が描かれた和紙が敷かれたお盆の上には、月の輝きにも似たカロチン一杯の黄金色の南瓜と脂ののった鮭にほのかにバターの香りただようご飯に、南瓜と黒豚と水団。更にお持ち帰りしたくなる松前漬けにも彩りよい南瓜の黄色。ご飯が進みます。

一、水菓子

かぼちゃプリン 南瓜胡桃入りかすてら



月もお腹も満ちてきたところで、とどめはやはりデザート。南瓜プリン登場。ところが、この南瓜プリンが絶品！西洋南瓜のベッタリとした一色を塗りたくったようなペンキのような単一の濃厚な甘さではなく、素材の甘さを活かされているので、日本南瓜のまるで日本画のような淡い濃淡のある上品な甘さに「美味しい！」の声上がる。満月に似せたまろ〜いプリンの傍に添えられている黄色いカステラも、焼き上げて四角く切り分ければいいものの、紅葉の形にくり抜きされた木の葉の吹き寄せカステラ。これまた勝間南瓜の甘さを生かした甘さに胡桃がピッタリ。これだけでも、紅茶に添えたデザートメニューとしてデビューさせてあげたいほどの美味しさ！！秋の夜長の友として、読書しながらこんなに上品なプリンと南瓜カステラをめでたいものです。大満足！！本当にお腹も心もまろ〜く満ちたりました。



前回の田辺大根同様、なにわ伝統野菜の勝間南瓜をテーマに、その繊細な持ち味を活かし、無駄なく料理に活用したと、料理の合間にお話いただく

**ホテル阪神「花座」
門睦視料理長。**

特製勝間南瓜の月見団子

今回は、明治5年創業の「豊下製菓」の岡田さんも参加いただきました。なにわ伝統野菜に関する商品も多く、当日も会場で、「勝間南瓜お手作り最中」一個 210 円の販売いただきました。

そこで、注文の多い主催者は思いついた！今回のお月に合わせて特別にと、素人考えで、最中の勝間南瓜の餡があるのなら、それで月見団子を作ってもらえませんか？と注文。ところが最中の餡と月見団子の餡とは異なるとのこと。特に西洋南瓜に比べ勝間南瓜はデンプン質が少ないので、滑らかな餡にするのが難しい中、この思い付きの注文の為に、最中よりも更に滑らかに仕上げる為に四苦八苦して前日から月見団子用の勝間南瓜の餡を作っていたのだそう。そのお陰で見慣れた小豆の餡と、見たことも味わったこともな



い月にかかる黄金の雲のような勝間南瓜餡に包まれた月見団子を、それぞれ一人二個用意していただきました。この勝間南瓜餡が、プリン同様、南瓜独自の持ち味を活かして上品な甘味と練具合が絶品で感動。その場で食べる人もありましたが、包装していただいていたので、私は持ち帰って中秋の名月と差しむかえで温かい宇治茶を入れてゆっくりと味あわせていただき、日本の秋は本当に美味しい！！を実感。来年はこれを商品化したらとの素人の提案に、依頼したお店の方は手間がかかって大変なので・・・。まさにその日の名月のように一夜限り一期一会の勝間南瓜餡の月見団子。お団子もつきたてで赤ちゃんのホッペのように柔らかくまさに満点のお月見団子に感動でした。豊下製菓さん、ご協力有難うございました。

食べるのは一瞬だけど、勝間南瓜の復活に尽力された森下先生に、西洋南瓜よりも手間のかかる勝間南瓜を育てた農家の方々。栄養バランスのいい献立を考ええいただいた管理栄養士の尾立先生と、中秋の名月に合わせて心憎い演出も盛りだくさんに料理に精を出していただいた門料理長と花座の料理人の方々にタイミングよく食卓に運んでくださったスタッフ。更に、勝間南瓜の餡作りに挑んでいただいたお菓子職人の方々あればこそ！人の手が生み出した料理という食文化。今回は蘇ったなにわの伝統野菜勝間南瓜を通し、中秋の名月を愛でながら季節の移ろいすらも逃すことなく人生の楽しみとして深く味わいながら生きた日本人の心の豊かさは様々な感謝に満ちていた！を感じてばかりです。本当に皆様有難うございました。



豊下製菓(株)

Tel 06-6719-4458

勝間南瓜お手作り最中 1個 ￥210 5個セット ￥1050

参加者の感想



生根神社 宮司 吉見友伸氏

普段は蒸す、煮るという方法でしか勝間南瓜を食べたことがなかったので、今日のお料理にはびっくりしました。見てくれの悪い勝間南瓜がとても美しい姿になって皆さんの食を楽しませていただけましたことが、よかったと思います。素材の形のままの味付けの仕方をいろいろと知りたい気もしました。当神社では蒸し南瓜にあずきをかけております。甘辛くおいしいですよ。今日は有難うございました。

生根神社：電話 06-6659-2821 地下鉄四つ橋線「玉出」下車北約 100m。

かつて住吉大社の神領だった生根神社は、住吉の生根神社の分霊を受け、勝間村の産土神として奉祀。勝間は「こつま」と呼ばれ、現在の大阪市玉出にあたる。この神社には夏と冬に行なわれる有名な二つの祭りがある。夏祭りは「だいがく祭」（台楽または台額）と呼ばれる。この祭りは、昔は雨乞い神事として行われたと伝えられている。だいがくとは、秋田の竿灯（かんとう）と同種のもので大勢の若者に担がれ、やぐらの上に数十個の提灯を吊るした竿を立てた物である。昔、この神社には数

多くのだいがくがあったのだが、戦火でほとんどが焼けて、現在は一台だけが残し、祭りの日にお披露目される。／もう一つの祭りは、冬至の日に行われる「こつま南瓜祭」。南瓜は、夏至の頃から真夏の太陽の恵みを十二分に吸収して、カロチンや鉄分、その他たくさんの栄養分を含んでおり、人々の食生活の栄養源、また便秘に効く整腸剤として効果があるといわれている。その昔、勝間村の特産品であった「こつま南瓜」に因んで、風邪除け・中風封じ・魔除け無病息災を祈願する祭りが行われるようになった。平成13年から西洋南瓜から勝間南瓜にかえて従姉妹煮（南瓜と小豆の煮物）を参拝者に振る舞っている。

境内には、江戸時代に飢饉があり、その時勝間南瓜を食べて飢えをしのいだので、村人の命を救ってくれた南瓜をお奉りしようと建立された「こつま南瓜塚」がある。



(#^.^#) 今回はドレスアップした勝間南瓜のお料理の数々を味わわせていただきありがとうございました。色々な姿・形で登場してくれ、見た目にも美しく、煮物・蒸し物・生・・・のあじわいと食感を楽しませていただき、器

や盛り付けのセンスの素晴らしさに感動しております。この感激は、南瓜月見立てのように、いつまでも、まーるく美しく私の心に輝きつづけることと思います。お手作りのお献立表は、ほんとうに素敵です。熟塾の『なにわ伝統野菜企画』では、田辺大根の時も参加させていただき、門料理長さん、尾立先生のファンになりました。森下先生のバイオリンで気持ちよく、おいしくいただきました。お月見団子の勝間南瓜餡のアイデアも最高。材料調達から奔走された岡田さんのご苦勞に感謝しながら、味わわせていただきます。原田さん、熟塾の皆様ほんとうに楽しいひと時をありがとうございました。難波りんご

(^_^)-☆今日はすべての料理に勝間南瓜を使っているということで、一体どのような料理が出てくるのだろうと楽しみにしていました。はじめ献立を見た時、勝間南瓜を使ってこれほど幅広いメニューができるということを知り、献立を考えた管理栄養士の方や料理長の人に関心しました。今は便利な時代になり、インスタント食品など手軽にできる料理も多くありますが、このように一つの素材を生かして、身体にいい料理を作ろうという姿勢が大切だと思います。森下先生の素晴らしいバイオリン演奏の中、行き届いたサービスを受けて美味しい料理を食べさせて頂くことができ、感謝しています。難波朋子

(^_^)名月やこまつ南瓜 あですがたともておいしくいただきました。アイデアが素晴らしく取り合わせにもびっくりしました。これだけたくさんのお料理をみせてもらって大満足です。原田さんたくさんのお苦勞があるかと思いますが、参加させていただきありがとうございました。西部典子

(**^_^*) (^.^) 月見献立の感想：美味しかったです。かつ素材の生かし方が非常によく出ているところと出ない所がありましたが、料理人泣かせの珍味であったと思います。プレゼンテーションのあり方ではこれからの人気料理になるのではと思います。ありがとうございました。中島一・まどか

(^_^)v 今や食物や栄養が健康や病気に与える影響を過信したり、過大評価しすぎ！と感じている昨今・・・食生活は総合的なものなのに、局所的な部分ばかりを取り上げている。

今日は、なにわ伝統野菜の旬を大いに味わい楽しんだ！！森下先生の生演奏の大サービスを受けながら、皆との楽しい語らいの味付けで、心のえいようまで貯えた最高のお月見の会でした。この日のために準備くださいました多くの皆様に感謝申し上げます。黒瀬尚子

(^^♪) 南瓜のせん切り（針南瓜）、これ自宅でサラダに最適！！試してみます。オレンジ色、柿色の南瓜づくし、カロチンいっぱい、おなかもいっぱい、しあわせいっぱい。ごちそうさまでした。美味しかったです。

(~o~) 大変おいしくいただきました。目で楽しんで食べて楽しんで・・・。普段では味わえない贅沢なひと時でした。薄味で、素材の味を奥深く味わうことができました。メニューがとても可愛らしかったです。

(^.^) 今日はおいしいお料理ありがとうございました。勝間南瓜、おそろべし！！こんなにいろいろな料理方があるのに、まず驚き、それぞれの風味にまた驚き、料理長の発想力に敬服しました。どれも Perfect でしたが、焼き物の中に女性への優しさを感じ、至福の時を過ごさせて頂きました。素敵なお月見、一生の思い出になります。

(^.^) Fiddler under the moon. (月の下のバイオリン弾き) “感動” というのは、中国語でも同じ文字が“かんどう”とか。truly moved ホントカンドーした。です。食べもの、森下先生のサービス精神。この方、鉤を持つよりも、ヴァイオリンを持っておられるのがよくお似合いという気がします。しかし、その姿があるからこそ鉤を持つ姿も素晴らしいと思います。もちろん、花座の料理長のメニュー表にもカンドー。今日は、二重、三重、のご馳走でした。思えばいい会というのは、こちらでなくて、向こうからの呼び声に誘われてでかるようなところがあります。今度も、なんか不思議なエンに導かれて出かけてみて、またよき出会い、意外な出会いもありました。ヴァイオリンを聞く夜もすがし月清し。最も心ひかれる会でした。ありがとうございました。原田サン！

(^J^J) 2006 年のお月見のお料理は大阪生まれの私にも新鮮な賞味をさせていただきました。旬の伝統野菜の普及活動の森下先生、毎会場のヴァイオリンの演奏にも美味しさ。尾立先生の旬の原材料のお仕込み。ありがとうございます。阪口様との御席にも感謝でございます。シリーズとして食文化の活動は歴史になると思います。政府の歴史観より崇高な示唆があると思います。

(^m^)^ どの料理もこの食材と勝間南瓜とが合うんだろうかと思うような目新しい献立でしたが、よく合っていて美味しかったです。是非、花座でお月見期間中やってほしいです。

<^!^> 南瓜とはおもわない変わった料理を食べさせていただきありがとうございました。和風シューマイにかしわが入っていたとは知らず食べさせていただいて、肉類も今回いただけたのがうれしく思っています。

!(^!^)! 田辺大根について、勝間南瓜の変身ぶりに感激しました。また次の機会を楽しみにしています。どれも、量・質、きれいな盛り付けと感謝・感謝です。

(**^^)v どれも美味しくいただきました。凝ってあるので、御品書きを見るまでわからないものもあり、目にも美しい料理で大満足の御食事でした。御馳走さまでした。

>^_^< 森下先生の生演奏のもとでお食事をいただける幸せ。どんな名演奏のレコードが流れてもこれ以上の至福の時はありません。今回の食事会に参加できて有難うございました。

^^;お月見献立、細工も盛り付けもとても綺麗でまたあっさりとした味付けで南瓜の本来の美味しさが引き出されて美味しかったです。この献立を今回限りにしないで、花座でこれかれもコース料理として出してください。

(^_^)大変おいしくいただきました。是非期間限定でこのメニュー花座でだしてもらい、又食べに来ます。

(^^)後半の料理ほど印象に残るわけですが、替わり皿、蒸し物、ご飯と非常にはっきりとした味が思い出に残りました。デザートのかぼちゃプリンが秀作で、世界的にもマンゴプディングをしのぐ味でした。最後にカステラですが、この甘さにはブラックコーヒーが合うと思います。ありがとうございました。すべて美味しかったです！

“^_^”いつもながらお心使いありがとうございました。たまに美味しくゼイタクなお料理をいただくのは楽しいものですが、熟塾さんの主催されるイベントには企画力もさることながら色々な方のお心使いが感じられて大変幸せな気持ちになります。心から応援させていただきます。(参加するだけです・・・)

(^<^)^69年間生きてきて、初めて祝ったお月見でした。昔の人は、雨までも雨月といい楽しんだそうですが、これを機に孫と「出た出た月が」と楽しもうと思いました。

(^_^)-☆ありがとうございました。初めての参加、とても楽しくおいしくいただきました。バイオリンの演奏最高でした。ありがとうございました。マリリン

(*^_^*)大変おいしくいただきました。目で楽しんで食べて楽しんで・・・。普段は味わえないぜいたくなひと時でした。うす味で素材の味を奥深く味わうことができました。メニューがとても可愛らしかったです。

中秋名月：「15夜の月」である「仲秋の名月」を愛でる行事。名月を鑑賞する習慣は中国の唐代（西暦618～917年）に遡り、取れたての野菜や果物を供え、枝豆を捧げて月を祭りました。これが日本の貴族に伝

わり、やがて庶民の間に広がった。

別の説では、日本にも縄文時代（西暦前約1万年～前2年）からこうした習慣があったとも言われている。当時の主食であった芋を神に見立てた月に供える習慣が、現在でも、「芋名月」といって新しく収穫された芋を月見をしながら月に供える地方に伝わったといわれている。また、「稲草祭り」といって、稲穂を月に捧げて、これから実る稲の豊作を祈る行事に由来するとの説もある。こうした祖先伝来のしきたりが、現在でも「お月見」として広く庶民の間に行われるようになり「お月見」で、ススキを飾り、団子を食べるのは、稲穂と芋の代わりという説もある。

2007年の熟塾主催 なにわ伝統野菜シリーズ講座予定

3月3日(土)

京野菜に学び郷土玩具を鑑賞する雑祭京都バスツアー

8月頃：なにわ伝統野菜第四弾 玉造黒門越瓜食事会

11月15日(木)夜

第二回なにわ伝統野菜と楽しむ大阪ヌーボフェア

参加者：一般：浅井夫人・池田ハツ子・石田博昭・伊丹久子・乾充宏・上田浩人・上田祥子御一行3名・大北晴美・岡田明寛・岡本京子・岡本麻里子・小豆澤八重子・黒瀬裕子・佐伯孝子・志村敏子・田中順子御一行3名・田中トシ子・土居玲子・中島圓・難波朋子・難波りんご・西部典子・椋木みち子・山村保子・山本智子・吉原純子・吉見友伸
塾生：浅井憲治・井上章・大田忠・北原祥三・北村千代江・坂田誠治・杉山英三・田中捻三・谷福江・中島一・中村孝夫・中山恵三・原季美子・阪口興・原田彰子・松井富美・森川千代子・森欽子・米川敏雄



大阪のひと まち魅力発見イベント

おもいきり! おおさか

参加無料

平成18年 10月9日(月-祝) 10:00~16:00
中之島・大阪市立東洋陶磁美術館前

メインステージ
おもしろイベントの紹介
おもしろイベントの紹介
おもしろイベントの紹介

コミュニケーションブース
おもしろイベントの紹介
おもしろイベントの紹介
おもしろイベントの紹介

ラジオ大阪の「ピピッと大阪」に出演したご縁で、大阪ひと・まち魅力発見協議推進会議(大阪市コミュニティ協会・ラジオ大阪)主催で 2006年10月9日(祝)10時~16時中之島・中央公会堂前広場において開催の**おもいきり! おおさか**に、熟塾として**コミュニケーションブース・大阪おもしろ観光エリア**にブースを出展しました。

当日は、熟塾では会場に近い浪花橋に江戸時代、朝鮮通信使が上陸したことを顕彰するために花外楼での饗応料理の内、「ゆき餅」を再現・関連絵本の販売。

田辺大根漬物等なにわ伝統野菜の飴やバックを販売しました。またメインステージでブース及び活動の紹介も行いました。当日は、塾生の**大森史子さん、鍛冶睦子さん、北原祥三さん、杉山英三さん、谷福江さん、平野康子さん、堀内紀江さん、森田秀朗さん**に販売のお手伝いいただきました。(原田彰子)

