

なにわ伝統野菜・天王寺蕪・田辺大根・勝間南瓜料理とたのしみ

第二回大阪ヌーボーフェア

日時:2007年11月15日(木)

会場:大阪倶楽部 2階 常食堂

講師:なにわ伝統野菜応援団 森下正博氏

管理栄養士:尾立純子 先生

ボジョレーヌーボもええけど大阪のワインもええよ～！
で、今年は京野菜もええけど、なにわ伝統野菜もええよ～
のお料理もプラスして「第二回大阪ヌーボーフェア」開催に漕ぎ着けました！大阪ワインを通して、身近なところで頑張っている大阪の物や人を応援することが大きな目的です。ボジョレーヌーボばかり飲んでいるとフランスばかりにお金が出る！という危機感から、大阪ヌーボもあるよを確認したかったのです。生産者と消費者が顔を見て信頼関係を築けば、昨今の偽造問題には行き着かないはず・・・。地産地消は流通に対する地球へも負荷が軽減されエコだし、地域経済にもメリットがあるのだから、大阪からお金や人やパワーが流出しないばかりか。循環がよくなれば大阪活性化の糸口になるものというのがこのイベントへの思いなのです！！

母親の事を子供が語らなかつたら、誰が語るのか。日本の事を日本人が語らなかつたら、大阪のことを大阪人が語らなかつたら、誰が語るのか。市民一人ひとりがその思いで日常生活を過ごすことが大切だと思うのです。私たちの思いに呼応して、ボジョレーヌーボ解禁日だと日本中、世界中で騒いでいる同じ日の夜、大阪ヌーボを育てたワイナリー5社の関係者と、今年の新種を楽しみたいという参加者120名が集結。会場は、昨年に続き淀屋橋で大正時代から時を刻む重要文化財の大阪倶楽部2階。



午後6時、仕事帰りの参加者の耳に、恒例のなにわ伝統野菜応援団の森下先生のバイオリンの音色がゆるやかに響きました。

午後6時半、開会です。先ほどまでバイオリンを握っていた手にマイクを持って森下先生が大阪市内の長居公園近くで有機農法で元気で美味しいなにわ伝統野菜の生産



に取り組む松本浩市夫妻にインタビュー。「なにわ伝統野菜の作り手として直接消費者の方々と交流できる機会に参加させていただき大変うれしく思っています。またどのような料理に仕上げていただくのかも楽しみに参加させていただきました」とのコメント。今回の料理に使用されたなにわ伝統野菜で旬の天

王寺蕪・田辺大根・勝間南瓜・金時人参はすべて松本さんが手塩にかけて育てた野菜ばかり。会場中心に積み上げられている野菜は、当日の抽選会での景品で、塾



生の米川さんが当日のお昼に収穫したばかりの新鮮野菜を畑から会場まで車で直送。まさに青菜、青々としていて元気一杯の野菜です。

献立については、管理栄養士の尾立純子先生から紹介。今回は教鞭をとっている大阪市立環境科学研究所附設栄養専門学校で学生のコンテストで選ばれたなにわ伝統野



菜のキャラクターをプリントしたエコバックを参加賞として用意しました。



Naniwa Traditional Vegetables
TennojiKibura/TanabeDaikon/OsakaShirana/KintokNinjin/KemikYusu/Cenpachimono



続いての、五社のワイナリーの自ら今年の新種の紹介をしていただきました。その内容は、柏原出身で現在は埼玉在住の日本ワイン愛好家のおっくーさんが会場に駆けつけていただき、ご自身のブログでわかりやすい素敵なレポートとしてまとめていただきましたので、転記させていただきます。

<http://d.hatena.ne.jp/okkuu-daaman/>

地元の熱気と空気を味わう事が出来ました

やっぱり、生まれ故郷・大阪は外せません！
大盛況でだったのは嬉しい限り。ワイン産地として大阪がこのように連綿と続いていることが、このような形で徐々に花が開きつつあるのはこれまでの積み重ねが報われていることの証と言えましょう。

なにわの心意気は熱かった！

熟塾主催「第二回大阪ヌーボーフェア」開催

大阪のワイナリー五社がボジョレー・ヌーボー解禁日に敢えてぶつけた催し、「大阪ヌーボーフェア」が昨年に続き二回目の開催となりました。

今回は、浪速野菜とのコラボレーション。

名門料亭『花外楼』さんの協力の下、大阪府下で生産される地場の美味しい野菜料理が振る舞われました。

去年は80名の出席者が今年は130名。NHKや毎日放送(ラジオ)の取材陣も訪れ、これほど大賑わいになるとは嬉しい話です。気軽にワインを味わってもらおうと皆さん寄ってらっしゃい見てらっしゃいともてなしに徹してられたワイナリーの皆さんと、主催者の熟塾の皆さんの奮闘ぶりには頭が下がります。

それでは、ワイナリー五社をアイウエオ順に振り返ってみましょう。

★飛鳥ワイン(株)

設立：昭和34年(創業昭和9年)

大阪府羽曳野市飛鳥1104

TEL 072-956-2020 FAX 072-956-4667

<http://www.asukawine.co.jp/>

まずは、新酒のデラウエアのワインを味見。爽やかな薫りの青デラ仕込みで、ジュースリザーブ(ドイツワインでの「ズールゼルブ」の事です。)により果実味が際立っています。炭酸ガスのプチプチとした感じが出来立てのワインらしくフレッシュ感を引き立てています。また、ヴィンテージ物も出品されていました。飛鳥さんはシャルドネとメルロが出色の出来。シャルドネ(2005)は瓶熟仕上げで樽を敢えて施さず果実味を全面に押し出している一方で、メルロ(2005と2006のアッサンブラージュ)は新樽ながらも樽の香味が程よく抑えられていてブドウと樽の風味が調和しています。それぞれの良さを生かす仕上げ方を心得ている所に好感が持てます。



デラの新酒は完熟ながらも低温発酵により独特のフォクシー・フレーバーが抑えられ、心地よい風味となっています。しかも、ベタ甘過ぎない所が良かったです。しっかりした仕上がりながらもワインの苦手な方にも薦められる良品です。

す。シャルドネ(2006)は樽仕込みでは無く瓶詰めタイプ。和やかな口当たりの中に酸味が備わってアクセントとなり後味に締めを持たせています。

★仲村ワイン工房

設立：1988年 大阪府羽曳野市飛鳥1184番

お客様サービス係 TEL 06-6719-3756

仲村現二氏が一人で手掛けられているこじんまりしたワイナリーは優れた赤ワインを産み出しておりその質は内外のワインと引けを取りません。今回は、カベル



ネ・ソーヴィニヨンとメルロのアッサンブラージュによる新酒二点を出品されていました。

一方はCSとMeのみですが、もう一方は「光夫ルージュ」が隠し味に加えられたヴァージョン。CSとMeだけでも南仏のワインの様に太陽をたっぷり吸い込んで深い滋味とカシスの様な薫りが満ちて華やかな仕立て(青臭さが無いのも秀逸)となり、これだけでも優れもののなのに、ホンの少し加わった「光夫ルージュ」が他には出せない果実味と鮮やかな色味を加えています。(ガーネットから濃いルビーになっているのです。)二つ飲み比べると、その違いがよく分かります。この品種が、あの「蝶メルロ」のビビッドなキャラに貢献している事が実感できました。

★(株)ナチュラルファーム・グレープ&ワイン

設立：1998年 大阪府柏原市大県697-2

TEL 072-979-0789 FAX 072-979-0788

<http://www.n-farms.com/>



大阪五社の中でも新規組になりますヒメヒコさんは、ナイアガラとベリーAの新酒を出品。これがとても良い出来でした。

ナイアガラは生食用のブドウ

ですがワインにすると癖のある薫りが出やすく同じラブラスカ系のデラウエアよりも個性的なワインに仕上がることから醸造家の腕が問われます。普通は甘口に仕上げる事が多いのですが、ヒメヒコさんは敢えて中口にしてしかもデラとは違う特徴的なフォクシー・フレーバー(所謂、炭酸飲料の『ファンタ・グレープ』っぽい薫りというより匂いですね。)が抑えられ食中にも味わえるワインになっておりビックリしました。

★カタシモワインフーズ(株)

設立：昭和43年(創業大正元年)

大阪府柏原市太平寺2丁目9-14

TEL 072-971-6334 FAX 072-971-6337



堅下甲州を中核商品として意欲的な試みにチャレンジしているカタシモさんは今年から新任の栽培・醸造担当技師が加わりました。今年には亜硫酸無添加の新酒(大阪産100%の原料で、純然たる

「無添加もの」です!)にも挑戦。初めての試みで、しかも小洒落たデザインのボトルは開栓もしやすく親しみやすさも持てるよう配慮しています。通常の新酒では、辛口仕上げの堅下甲州とマスカットベリーAの出来がとても優れてました。堅下甲州はドライな口当たりながらもコクがあり洗練された風味。ほのかな柑橘系の薫りが華を添えています。そして、ベリーAは天候が幸いし糖度22度まで上がったとのこと。新酒とは思えない濃厚さと旨味がありしかも酸味も備わっているのですっかりした赤ワインに仕上がっています。シナモンの薫りも沸き立つこのベリーAには驚きました。

★(株)河内ワイン

設立：平成8年(創業昭和9年)

大阪府羽曳野市駒ヶ谷1027

TEL 072-956-0181 FAX 072-956-4147

<http://www.kawachi-wine.co.jp/>

デラウエアの新酒とシャルドネ(2006)を出品されていました。

そして、ここの売りはベリーA。同じ柏原の地でもカタシモさんとは異なり濃厚さよりも旨味重視にシフトした味わいです。しなやかな味わいとじわじわと薫り立つチェリーとカカオの香りが本来のワイン用品種としての力を発揮したものである証明です。

生まれ故郷・大阪でも、こうやって地場のワインが力をつけている事に隔世の感があります。地元の人々がこうやって特産の農産物を存分に味わえる機会を提供して下さった事に敬意を評すると同時に、この勢いが一時のものでなく地道かつ静かに浸透して行き、いろんな人が大阪にも「エエワインがあるでえ〜♪」とさりげにアピール出来る時が来る事を祈ってます。



そして、乾杯。

受付で各人のグラスに各自のお名前を入れたタグをつけて、マイグラスをお渡ししています。立食パーティでは食事している間に机の上に置いたグラスが誰のかわからなくなってしまい、また新しいお酒をつぐので、沢山の飲

み残りのグラスがテーブルに散乱している時があります。生産者に参加いただくのに手塩にかけたワインを美味しく飲んでもらうのはいいけれど、無駄に飲み残してほしくないという主催者の思いから、手間が掛かりますが、一回目からグラスに名前入りタグをつけマイグラスをご用意しているのです。

塾生を代表して下野譲さんが「さあ、大阪の伝統野菜料理に、大阪ヌーボ、大阪の大地の恵み今年の新酒の味わいを楽しみましょう」

と乾杯の発声！そこからは、お目当てのワイナリーへ走る人、料理に舌鼓を打つ人とよく食べ、よく飲み、よくしゃべりで会場はたいへんな熱気！

特に美味しい人数分用意したはずのお料理は、30分で完食。慌てて、賞品用に用意していた田辺大根を調理場に運んで、葉っぱはジャコとベーコンの炒め物に、大根はゴマだれのサラダ、さらにカレーも追加すると、美味しい新酒とおいしい新鮮な野菜料理を堪能してやっと一段落つききました。



そこで、仙台で“すずめ踊り”を初めて踊ったと伝えられている石工の故郷「泉州・堺」の祭連（まづら＝踊

りのグループ）・泉州楽雀（せんしゅうらくじゃん）のメンバー稲垣晴美さん、宮城真子さん、立花ちなつさん3名が登場！秋の実りを、豊作を喜ぶ雀の様々な表情を盛り込んだ“すずめ踊り”を披露。太鼓や笛のリズミカルなお囃子にのせてお揃えのはっぴを着て賑やかに舞い踊っていただきました。



で、最後は抽選会！五社のワイナリーから5本ずつワインを提供いただき、25名さまにワインが当たりました。続いて昼間収穫したばかりの松本さん作のなにわ伝統野菜の山を前に、天王寺蕪・田辺大根・勝間南瓜・金時人



参の中から2種類選んでお持ち帰りいただく抽選会には50名があたり、品定めにおおはしゃぎ。特賞は、なにわ伝統野菜4点セットが5名様へ。塾生の東口さんが最後に大当たり。野菜の袋を片手に思わずピースサイン！



抽選会終了で、第二回大阪ヌーボフェアも無事終了。抽選に当たらなかった方には参加賞の「なにわ伝統野菜のエコパック」をプレゼント。来年のボジョレー解禁日にまた大阪ヌーボでお

会いましょうの挨拶でお開きとなりました。（参加者126名：一般99名・塾生27名）

NHK 2007年11月15日(木)午後6時10分からの「かんさい一番」で“大阪ヌーボ”を楽しむで放送しました住田功一アナウンサー)

次もワインの話題です。実は大阪も昭和初期、全国一の葡萄の生産量を誇り、当時は葡萄酒と言っていたのでしょうか、有数のワイン産地でした。

石垣真帆アナウンサー)

大阪市内でフランス産のボジョレーワインに負けじと、大阪産のワインを楽しむ会が開かれています。

高橋優子さんがお伝えします。

高橋優子さん)こちらが今年、大阪でとれた大阪ヌーボ



です。本当にいい色しますよね。いい香りです。飲みたいところですが、我慢します。今日おじやましているのは、大阪の中央区です。「ボジョレーヌーボもええけど、大阪ヌーボもええよ」と題しました大阪産のワインを





楽しむイベントです。間もなく始まるということですが、すでに皆さんお集まりいただいて準備が進んでいるようです。もう楽しんでいらっしゃる方もいらっしゃるようです。大阪ワイン自体には解禁日はないのですが、その美味しさをもっと知ってほしいということで、ボジョレーヌーボの解禁日にあわせて市民団体の方が企画されたイベントです。今年で二回目になります。

大阪では現在五つのワイナリーがあるんですけれども、その五つのワイナリーの方がこうやってずらりと勢揃いされているのです。みなさん、こんばんわ。

五社のワイナリー）こんばんは



高橋優子さん）手前の方から、羽曳野市、お隣も羽曳野、羽曳野、柏原、柏原とお越しいただいています。それぞれのメーカーの方がこうしてブースを設けられているんですけど、綺麗にディスプレイされていますよね。白ワインがあって、赤ワインがあって、こちら見てください。白ワインはキンキンに冷やしてあります。後は封を切って飲むだけという形になっています。



お隣のブースもなんですけど、こちらはスパークリングタイプのワイン。こちらにも新酒を使ったワインです。そしてデラウェアを使ったワイン、非常に珍しいワインだそうです。それぞれのブースで試飲ができる、味を飲み比べできるというのが今日のイベントの醍醐味かと思っています。では、お話をお聞きましょう。柏原でワイナリーを営んでいらっしゃる高井さんです。よろしくお願いします。



いワインが出来ましたよ。

高橋優子さん）今日はボジョレーヌーボの解禁日ということで、フランスは甘くて香りが良いといわれています

が、大阪産のワインはどうですか。
高井社長）今年は去年よりもずっと香りがいいですね。酸もととてもチャーミングで良いでさだと思えますよ。
高橋優子さん）大阪のワインの特徴といいますと、先ず香り、それから・・・
高井社長）そうですね。香りが他の産地よりも香りが強いと思いますけれども、酸も充分あって本当にチャーミングに出来上がっています。

が、大阪産のワインはどうですか。

高井社長）今年は去年よりもずっと香りがいいですね。

酸もととてもチャーミングで良いでさだと思えますよ。
高橋優子さん）大阪のワインの特徴といいますと、先ず香り、それから・・・

高井社長）そうですね。香りが他の産地よりも香りが強いと思いますけれども、酸も充分あって本当にチャーミングに出来上がっています。

高橋優子さん）そのチャーミングに出来上がっているワイン、私一口味見させていただいてもいいですか。すいません。(香りを嗅いで) 確かにいい香りがしますねえ。

高井社長）マスカットベリーAです。

高橋優子さん）いただきます。本当に少し酸味が効いていますね。ああ、口の中に葡萄の香りが広がって美味しいですねえ。

もっと飲みたいところですが、今日はこのくら

いにしておきまして、今日はこのワインに合わせてお料理も楽しめるイベントになっているのですが、地元産に拘ったお料理が用意されているんですね。こちらをご紹介します。



こちら大阪の伝統野菜を使ったお料理が用意されているんです。

先ず田辺大根を使った大根餅中には海老とベーコンがはいっています。

そしてお隣は勝間南瓜のチーズコロッケ、上にもチーズが

かかっています。こちらも美味しそうですね。もう一つ、天王寺蕪のそばろかけです。



今日のお料理をお作りになったのは地元老舗料亭で料理長をされています金田さんです。よろしくお願いします。



ワインに合わせての伝統野菜を使ったお料理作りはいかがでしたか。

金田料理長：そうですね。やはり難しいですね。ワインの味を活かす伝統野菜料理ということで、味付けは薄めにつけてみました。伝統野菜の味がかなり良かったようですね。味が濃いんですね。野菜本来の味がします。



勝間南瓜は芋のようにホクホク感がありますし、大根は甘味が強いですね。

高橋優子さん）ありがとうございます。それをワインに合わせると一体どんな味にな

るんでしょうね。ワインの味を楽しんでいる方がいらっしゃるので、ワインの感想をお聞きしたいと思います。いいですか。ごめんなさいね。飲んでらっしゃるところ。去年について二回目の参加ということなのですが。

森田秀朗さん(塾生)今日は楽しみにしています。今年の夏は暑くて葡萄の出来がいいということですので、ワインも非常にいいワインが出来ているとお聞きしていましたので、今飲ませていただきましたけれど、本当に美味しいですね。香りもいいですし、いろんなワインがのめるので、これから楽し



みたいと思います。

高橋優子さん大阪産のワインは、よく飲まれているのですか。

森田秀朗さん(塾生)いや〜、大阪のワインがあるというのは去年初めて知りました。それからこの会で大阪ワインを飲んでいこうかなあ。これからは大阪ワインを楽しみたいと思っています。

高橋優子さんお一人大阪ワインのファンが増えたような感じになっていますね。では、お隣の方にもお聞きしましょう。大阪産のワインのお味はいかがでしたか。

大利忠さん(塾生)大変美味しいですね。

高橋優子さん普段飲まれているワインと比べるといかがでしたか。

大利忠さん(塾生)ナニワの味っていうのを感じますね。美味しいですね。



高橋優子さん今日は、地元の大阪産のワインにあわせて大阪産の野菜を使ったお料理というまさに地元の味にこだわったイベントになっています。もう間もなく始まるようです。皆さんののし



石垣真帆アナウンサーおいしそう！

住田功一アナウンサー企画した市民団体やワイナリーはこのイベントを毎年恒例にして一緒に大阪のワインを盛り上げていきたいということです。

毎日放送ラジオ はややみラジオ 五分でわかる経済

(2007年11月22日放送)

女性アナウンサーおはようございます。先週、毎年恒例のボージョレヌーボが解禁になりました。チリなど南米産の安いワインの価格競争の影響を受けておりまして、やや人気には翳りがでているそうです。

男性アナウンサーそうですよね。毎年、ボージョレ、ボージョレといって長いのですものねえ。

女性アナウンサーそれでも、毎年ボージョレヌーボと騒いでいますもんねえ。日本では生産量の25%を消費するそうです。

しかし、ここは食に拘る食い倒れの町・大阪です。江戸時代には天下の台所といわれて、食文化については人一倍うるさいこの土地に、羽曳野とか柏原では、百年前以上からワインを作っており今は五社があります。

男性アナウンサーええ。そんな前から作っているのですか。

女性アナウンサーボージョレ！フランスのワインもいいけど、大阪のワインもいいよと、作りたてのワインを振舞う大阪ヌーボの会が、大阪の真ん中の中央区で行われました。

「乾杯！」「おー！」「乾杯！」「乾杯！」拍手

「パッチリ。特に蕪とあいますね。蕪の甘さとこの白ワインの辛さと」

「も〜、至福の喜びというくらい。大阪の野菜を思いっきり食べて、それに合う河内ワインをふんだんに飲んで。今日はほんまに素晴らしい！」

「フランスのボージョレーもええけど、フランスのボージョレーを買いとフランスばかりにお金が行ってしまうので、こうやって大阪のほんとに身近なところで本当に頑張って美味しいワインを作ってる方がいるので、そういうワインも飲もうと」

「和気藹々と味わっていただけるのは、作るものの立場として、農家の立場として本望でございます。」

男性アナウンサーう〜ん、皆さん盛り上がり、酔っているせいか心なしか声が大きいですね。

女性アナウンサーヨーロッパでは「ワインは物語だ」という言葉があるそうです。

男性アナウンサーどういう意味ですか。

女性アナウンサー赤く輝くグラスの向こう側にワインが作られた場所ですとか、作った人の姿が見える。ワインを飲みながらそういうエピソードを話し合うという文化があるそうです。そこで、大事とされているのは一緒に食べる料理です。料理とのコラボレーション。

ワインはお好きですよ。一緒に食べるものにこだわりがありそうですね。

男性アナウンサー別に何でも…。ワインがあれば何でもいいですよ。

女性アナウンサーそうかもしれませんが、この日は大阪ワインには大阪にしかない食材をということで、天王寺蕪とか、田辺大根、勝間南瓜とか大阪で作られてきたなにわの伝統野菜が揚げ物や炒め物、お寿司やグラタンに姿を変えまして、たっぷりと振舞われたということですね。これは聖徳太子の時代から、豊臣秀吉がいた頃など古くから作られていた野菜だということで、130名いた参加者はほとんど大阪のワインを飲んで伝統野菜を食べたそうです。

男性アナウンサーそうか！その地で出来た野菜とその地で作ったワインとは絶対相性がいいですよ。

女性アナウンサーそうですよね。同じ環境・風土で作られていますからねえ。大阪府は大阪独自の歴史を持つ八つの野菜を伝統野菜と認定してしまして、宮崎県とかは地鶏ブーム等がありましたけど、その地で作られたものでブームを起こせないかとPRに取り組んでいるんです。しかも温暖化対策としまして、二酸化炭素を吸収する畑ですとか田んぼの役割が改めて見直されてしまして、国の調査では日本の青々した畑ですとか緑のジュータンが広がる葡萄畑等が農業が環境対策として、更に美しい景色として経済における効果は9兆円を超えるとみているんですね。今都市ではビルの谷間で小さな畑を作ってるので野菜を作っているのが現状でしてなかなか広々と広がっていくという畑は作れていないそうです。食料自給率も4割を下回っていますので、改めて地元の伝統農業が見直されているのかなあと思いますね。

2008年11月20日(木) 夜6時半から大阪倶楽部2階
第三回 大阪ヌーボ'フェア開催決定！！