

熟塾地産地消活動講座

冬を元気に美味しく乗り切るなにわの鴨葱鍋

難波で“難波葱”と“河内鴨”を食べよう会

“難波葱”：葱農家 上田隆祥氏

“河内鴨”：(有)ツムラ本店 専務津村佳彦氏

日時：2011年2月18日(金)午後7時～9時

会場：難波道頓堀川畔大和屋本店



“大阪ヌボーフェア”や“なにわ伝統野菜を食べよう会”など熟塾恒例講座は「地産地消で大阪を元気にしたい！」という大きな願いを込めての小さな市民グループの消費者としてのささやか活動の一環です!(^^)!

2月のテーマは、今年の寒い冬を乗り切ろうと大阪産の“難波葱”と“河内鴨”との出会い鍋!を生産者を囲んで食べよう会を企画しました。難波葱のお土産付です。

まずは、河内鴨購入など今回の企画で、お手伝いいただいた塾生の中島一さんから「今晚は、難波で難波葱と河内鴨の鍋を食べて、難波の夜を美味しく暖かく楽しみにしましょう！」と乾杯音頭を取っていただきました。

4人一組のテーブルには、たっぷりの難波葱と野菜、オードブル用に、バジルやスモーク、煮付け鴨ロース肉に、鴨肉が用意されます。葱も鴨肉も新鮮なので、煮すぎないように口の中に入れて、難波葱独特のとろりとした液が鴨肉と絶妙に絡みあって、美味!「美味しいねえ」と笑顔と湯気が部屋全体をつつまみます。更に大寅蒲鉾の「難波葱揚げ天」も賞味。

お腹が鴨葱で一杯になったところで、葱農家の上田隆祥氏から“難波葱”が、普通の青葱よりやわらかくぬめりが多いので



機械で切りにくいなどと流通的には敬遠され市場から姿を消していったが、上田さんは香りが良いので自宅用に栽培を続けていた葱が実は難波葱だった!。昨年12月なにわ伝統野菜に承認されるように「難波葱の会」が発足。「難波」と言えば「葱」と言われるほど美味しい葱の産地だったので、「鴨なんば」とよばれるようになったという説があり、京都の“九条葱”や江戸の“千住葱”のルーツといわれる“難波葱”。普通の葱よりも根が深く張って収穫作業も体力的にたいへんだが、頑張って「難波葱」を栽培していきたいとのとの挨拶に会場からも思わず頑張ったの拍手。



その難波葱と相性のいい鴨肉は、大阪産のこだわりの“河内鴨”。(有)ツムラ本店の津村専務が河内鴨について紹介。



日本では平安時代から鴨を改良して家畜化されたあひるの飼育がはじまり、江戸時代豊臣秀吉も奨励したことにより大阪でもあひるの飼育が広まります。5代将軍綱吉の頃には「河内の泥田あひる」と有名で、夏のエネルギー源として天神祭のごちそうとして「鴨鍋」が名物でしたが、昭和20年頃から鴨とアヒルを交雑した「大阪あひる」を「合鴨」と呼ぶようになり、昭和30年頃には全国の8割(60万羽)を占め、質・量ともに日本一を誇っていたが、大阪の都市化に伴い同業者が姿を消し今では大阪では一軒のみ。伝統を守り明治初期より松原市で140年間合鴨の孵化から飼育・処理・加工・卸・小売まで、文字通りの一貫体制で「安心」「新鮮」「美味しい」を追求。無農薬飼料で育てた“河内鴨”は、血中コレステロール値を低下させる不飽和脂肪酸・ミネラル・ビタミンが豊富でヘルシー。健康で美味しい大阪の鴨肉と難波葱をその名産地であった「難波」の地で満喫しました。

(有)ツムラ本店 tel: 072-334-1111

大阪府松原市別所8-10-24

河内鴨専門料理店「あたらし」

地下鉄「御堂筋線」本町駅下車②番出口より徒歩約5分 大阪市中央区瓦町4丁目4-14・日宝ニュー本町ビル2階 Tel: 06-6229-7088

参加者

一般：小田英衣・木田信生子・日本奉之・柴山維子・志村敏子・高橋佳怜・谷口康彦・土谷マサ子・中島哲・中島圓・難波りんご・日比哲夫・目出山・松田・岬晃司・吉村直樹
塾生：浅井憲治・池崎宗男・井上章・大森史子・北原祥三・木村正治・清原風早子・久保真一・高木勇一郎・田中俊三・谷福江・中島一・中村孝夫・原田彰子・丸山公子・水本光洋・宮本雅彦・宮本麗子・森川知世子・米川俊信