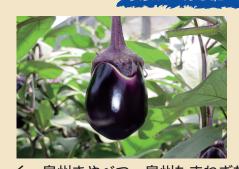
料理の語源探訪 16

なにわ特産品 泉州水なすのお話



大阪府内には伝統的に優れた栽培技術で生産され、全国にも誇れる農産物がたくさんあります。大阪府とJAグループでは、平成5年になにわの食文化に根差したこれらの農産物の中から、府内でまとまった生産量があり、独自の栽培技術で生産されている15品目を「なにわ特産品」として選定しました。その後、時代のニーズや生産動向の変化に伴い、21品目に拡大しました。泉州水なす、大阪ふき、大阪なす、紅ずいき、しゅんぎ

く、泉州きやべつ、泉州たまねぎなどがあります。今回は、泉州水なすを紹介をします。泉州水なすの旬は、4月から10月で、主な産地は泉佐野市、岸和田市、貝塚市などです。泉州地域特産の水なすは、皮が柔らかく水分をたっぷり含んだジューシーな卵形のなすです。江戸時代初期から大阪の泉州地域のみで栽培されていました。アクが少ないので、生食に適し、ほんのりと甘みを感じる果肉は、浅漬けにぴったりのおいしさとされています。水なすのルーツですが、水なすは、なすの地方品種の1つで、泉州地域特有の品種です。俗に大和川をこえると育たないと言われるように、泉州の気候風土や食習慣、生活実態に対応して育成されたものと言われ、江戸時代初期には栽培されていたと伝えられています。その由来は定かではありませんが、室町時代の書物に水なすのもとになったと思われる「澤茄子」の記述があり、近木郷の澤村付近(現在の貝塚市沢周辺)が発祥の地ではないかと考えられています。また一説には泉佐野市に残る「日根野あずきに上之郷な

煮ても、焼いても、また生でもおいしく食べることができ、油との相性もよく、和・洋・中華と様々な料理の食材となります。料理に使う油が気になる方のために、揚げだし風レシピを紹介します。(テフロン加工のフライパンで調理すると、もっと油をカットできます。)

す」の諺から、泉佐野市上之郷周辺とも言われています。昔は田畑の片隅に植え、炎天下

水なすの揚げだし風

【材料】 (4人	分)
2.5.12	,
水なす	2個
糸がつお	適宜
おろししょうが	適宜
煮出し汁	
/ だし	2カップ
酒	大さじ2
みりん	大さじ4
∖しょうゆ	大さじ4
油	適宜

【作り方】

の農作業でのどが渇いたときに食べて、渇きをいやしたそうです。

- (1) 水なすは上下を少々切り、横2つに切って水に つけておく。
- (2) 金ぐしで切った面を数力所刺しておく。
- (3) フライパンに油をたっぷり引き、水なすの両面を焼く。油は適宜足す。
- (4) 煮出し汁の材料を一煮立ちさせ、その中に(3) の水なすを入れて煮る。
- (5) 器に(4) の水なすを盛り、糸がつお、おろし しょうがをのせて、煮出し汁をかけて出来上がり。

参考:泉州農と緑の総合事務所ウエブサイト (水なすを使ったオススメ料理)から

【引用参考文献】

大阪府ウエブサイト (なにわ特産品)、泉州農と緑の総合事務所ウエブサイト (まるごと泉州) から

写真:泉州農と緑の総合事務所より提供

文責: 行政 高井玲子