

鳥飼なすブログ第3回配信

なす ONE グランプリ

摂津市特産

鳥飼なす

TORIKAI NASU ONE

グランプリ

開催期間
7月20日(木)～
31日(月)

なにわの伝統野菜
鳥飼なす

鳥飼なすは、100年以前から
独自に栽培されてきた伝統品種です。
他のなすに比べて栽培に多くの水と
手間が必要なため、栽培農家が減少し、
最後に残った1軒の農家が大切に種を守り、
現在では3軒の農家が生産しています。
生産時期が7月～9月初旬で、
生産量がわずかなため、
「幻のなす」と呼ばれています。

摂津市特産
鳥飼なす
はじめました

期間限定

全21店舗!

TORIKAI NASU NO.1

幻の伝統野菜・鳥飼なすの
オリジナル料理を食べて投票しよう!

参加方法は
3ステップ

- 裏面に掲載の
飲食店で
鳥飼なす料理を
食べよう!
- 専用サイトより
「私の推し!」
と思うお店に投票。
食べた料理の写真
をエントリーしてね!
- 投票した方の中から
抽選で5名様に、
摂津特産セット
プレゼント!

8/31
まで

さらに
Wチャンス!
スタンプラリー
2つスタンプをもらってプレゼントをゲット!

この夏は
「鳥飼なす」と「WE米」を
食べてプレゼントを
もらおう!

WE米®を
食べてみよう!

WE米®

JA北大阪と大阪公立大学が
共同研究により栽培に成功した
大阪府産機能性米「WE米®」は
(WE米マーク)のお店で
食べることができます。

WE米®
食物繊維が豊富なWE米®(ライヒ)。中性脂肪の減少、食後の血糖値
上昇を抑えるなど生活習慣病や腸内環境を整える機能があります。

© WE米®はJA北大阪の登録商標です。

主催:摂津市商工会 後援:摂津市 協賛:JA北大阪 協力:株式会社アグリズム摂津 お問合せ TEL:(06) 6318-2800 (摂津市商工会)

出典:摂津市商工会

阪南大学国際観光学部

渡辺ゼミ

はじめに

鳥飼なすは摂津市鳥飼地区で江戸時代から作られてきたなすである。普通のなすとは違い、関西に古くから伝わる丸なすの一種で、大きな丸い実を付けるのが特徴である。このなすを作るには、大量の水と肥料を必要とする。鳥飼地区は、淀川と安威川に挟まれた低湿地に位置する。鳥飼なすは田んぼに畝を立てて育てる。鳥飼の土は一度水に浸かると、なかなか水が引かず、なすを植えた畝と畝の谷間には水がたまる。この位、水を張った状態がこのなすにはちょうどよい。それだけ鳥飼なすは水を必要とするのである。また、現在では、米ぬかと油かすを肥料にして鳥飼なすを育てるが、高度経済成長期以前は下肥を使っていた。大阪の街へ野菜を売った帰りに下肥をもらってくる。鳥飼なすは鳥飼地区の風土を生かし、都市と村をつなぐ有機的な連環のなかで生まれてきたのである。

大正時代には、60 数軒の農家が鳥飼なすを栽培していた。しかし、戦争で作る人が途切れ、戦後は栽培農家が1軒だけになってしまった。このため、摂津市では、市をあげて栽培普及に取り組んだ。大阪府もなにわの伝統野菜に指定し、普及活動をしている。その甲斐あって、鳥飼なすの名は徐々に知られてきた。だが、いかんせん栽培農家の数が少ないのが現状である。2023年時点で出荷を目的に栽培するのは、私を知る限りでも5団体に過ぎない。このため、地元でもなかなか入手できない幻のなすとして知られてた。

ただし、鳥飼なすの旬の時期にあたる7月に限定すれば、話は別である。全国に流通するのは無理にしても、摂津市内の飲食店に行き渡ることにはできるのではないか。そうした生産農家の方々の声に応じて、摂津市商工会がはじめたのがなす ONE グランプリである。伝統野菜を守ってゆくには、地域の応援が必要である。このなすはおいしいと市民の方々に支えられてこそ、次の世代に受け継がれてゆく。また、地産地消は観光との相性がよい。この時期に摂津市に来れば、幻の鳥飼なすを食べることができる。そんな形で、鳥飼なすを愛するよそ者が市民と一緒に地域の伝統野菜を支えることができるのではないか。

このような関心から、阪南大学の渡辺ゼミでは、2022年から鳥飼なすを調査してきた。栽培食物の研究は、種から胃袋までという。2022年12月からは、栽培農家の1人である渡邊勝彦さん（農業法人アグリズム）のご協力を得て、鳥飼なすの栽培方法を学生と一緒に参与観察させてもらった。そして、2023年7月、鳥飼なすの収穫を迎えた。

さあ、今度は食べる番だ。なす ONE グランプリには、2023年7月20日から31日までの12日間に、摂津市内の21店が参加した。私も学生たちを連れて食べ歩きをして、その様子をレポートにまとめた。レポートの公開が遅れたのは、私の多忙のせいである。関係者の方々にはこの場を借りて陳謝いたします。

以下、一読頂けると幸いです。

国際観光学部教員 渡辺和之



鳥飼なすの植付（2023年4月28日。撮影：渡辺和之）



鳥飼なすの収穫（2023年7月2日。撮影：渡辺和之）

K's Latura

この店では、ローストビーフと鳥飼なすのオムライスと夏野菜と鳥飼なすのラタトゥーユオムライスの2つの鳥飼なすを使ったオムライスメニューを提供していた。だが、私たちが行った時には、ラタトゥーユは売り切れで販売しておらず、ローストビーフと鳥飼なすのラタトゥーユオムライスだけだった。オムライスには、サラダとスープ、ドリンクが付いていた。オムライスは写真で見ていた時よりなすが大きく少し驚いたが、それ以上に写真より美味しそうだった。オムライスはケチャップを使っておらず、おそらく醤油らしきものを使っていた。

正直言うと、私はなすがあまり得意ではない。だが、このオムライスだと美味しく食べることができた。甘辛い味付けで、ローストビーフとの相性もよかった（大場諒也）。



ローストビーフと鳥飼なすのオムライス(2023年7月31日。撮影：渡辺和之)。



付け合わせのスープとサラダ(2023年7月31日。撮影：渡辺和之)。

Cotton

千里丘駅から徒歩5分である。居酒屋かっしゃんの向かいにある。

カラダに優しい米サラダは、食物繊維豊富な摂津市の WE 米を使用したサラダである。WE 米はお米の何倍もの栄養があり、腸内環境を整える効果があるという。サラダは WE 米にオレンジ、キュウリ、サラダ、トマト、トウモロコシ、サツマイモ、ラディッシュ、チップスをミックスしたものだ。たくさんの食材が入っており、それぞれの味を楽しむことが出来た（片山創太）。

最後に食べたのは、摂津市鳥飼なすのピリ辛ボロネーゼである。パスタの上に素揚げした鳥飼なすをトッピングし、上から唐辛子の効いたボロネーゼソースをかけた料理である。なすを噛むとなすの味を感じることができた。パスタは少し固めのアルデンテである。ボロネーゼソースは少し辛めに感じたが、しっかりパスタとマッチしていた（中原聡太）。



カラダに優しい米サラダ(2023年7月28日。撮影：渡辺和之)。



摂津市鳥飼なすのピリ辛ボロネーゼ(2023年7月28日。撮影：渡辺和之)。

居酒屋かつしゃん

千里丘駅から徒歩5分である。Cottonの向かいにある。板前さんが1人でやっている割烹居酒屋である。

蒸し鳥飼なすの冷菜は、皮を剥いた蒸しナスを冷やし、その上にネギ・大根おろし・ショウガ・なめたけが乗っていた。なすと絡めて食べることで、なすとなめたけの食感を楽しみつつ、大根おろしとショウガのサッパリとした風味を味わうことができた。

鳥飼なすのキーマステーキは、焼いたナスの上にひき肉と味噌で味付けしたものとネギとナスの皮を千切りにしたものが乗っていた。味噌肉となすと一緒に食べることで本当にステーキを食べているような満足感があり、皮も昆布のような食感でいいアクセントになっていた（中原聡太）。

最後に食べたくちみのポワレ鳥飼なすとトマトのソテー添えは、くちみという白身魚をしっかり焼き、そこになすとトマトが添えられた料理である。くちみは骨がなく、脂身もある。なすとトマトと一緒に食べると、魚の風味にナスとトマトが相まって、とても旨味を感じられた。どれも凝っていて、日本酒にあうと先生は言っていた（片山創太）。



蒸し鳥飼なすの冷菜(2023年7月28日。撮影：渡辺和之)。



鳥飼なすのキーマステーキ(2023年7月28日。撮影：渡辺和之)。



くちみのポワレ、鳥飼なすとトマトソテー添え(2023年7月28日。撮影：渡辺和之)。

旬彩白おじ

なす ONE 4 番の「旬彩 白おじ」へ行った。JR 京都線千里丘駅で下車、西口から徒歩約 3 分で店に着く。

店は居酒屋で、予約しないと席が取れないほど人気がある。内装は日本風で、小さいながらも清潔感がある、落ち着いた雰囲気だ。接待や宴会にも利用できる個室も用意している。注文は店のタッチパネルです。

この店の鳥飼なす料理は、鳥飼なすのピリ辛あんかけという名前で、なすを蒸した料理である。蒸したなすは柔らかくとろけ、中には刻みネギ、唐辛子が入っていて、塩味と甘みのあるソースがかかっている。ソースのうまみだけでなく、なす本来の甘みもあって、美味しい。お酒のおつまみなので塩辛く感じるが、他の料理やご飯と一緒に食べると非常に美味しくなる。値段は 550 円である。

この店の名物は海鮮料理と日本酒である。食材は海鮮が基本で、刺身から生カキ、鍋まで、新鮮な食材を頂ける。定番の唐揚げもお勧めである。店員さんの落ち着いた丁寧なふるまいが嬉しく、注文対応も早い。このお店では食事全体が楽しかった。鳥飼なすの料理について、もっと詳しいことを店主に聞いてみたかったのだが、店が忙しくて聞けなかった（卓然）。



鳥飼なすのピリ辛あんかけ(7月28日、旬彩 白おじにて、卓然撮影)。

森カフェ

JR 千里丘駅から徒歩 5 分、住宅街のなかにある。平日の昼間は幅広い年代の女性客で賑わっている。ランチには 3 種類あり、B コースがデザート無し、A コースがデザート付き、S コースはデザートが 2 品も付いてくる。

私が訪れた時のメニューは、キノコのポタージュスープ、鳥飼なすのキッシュ、大根の煮物、カボチャとチーズのナッツかけ、ゴマ人参サラダ、WE 米のご飯であった。スープはキノコがみじん切りになっているポタージュスープで、大根の煮物は出汁のしみた大根を豚肉と食べる。ゴマ人参はスライスした人参に和風ドレッシングとゴマがかけてある。

鳥飼なすのキッシュは、卵がたくさん入ったキッシュで、そこになすやズッキーニが入っている。上からはチーズもふんだんにかけてあった。

ここでもなすは縁の下の力持ちである。鳥飼なすの実はそれなりに歯ごたえがあるが、味が優しく、しかもみずからのもつうまみ成分を絞り出してキッシュを潤している。また、全体的に料理は減塩であり、なす料理の味も控えめである。むしろこの主役は生野菜なのかもしれない。人参の甘味やうまみにあわせ、ドレッシングの味を心持ち濃くしてあり、ゴマも効いている。人参だけでご飯が食べられそうな一品となっていた。

ご飯には WE 米が少し混じっており、五穀米のような香りと歯ごたえがあった。ご飯の量は少なめで、SS サイズよりも少し控えめか。それは当然といえば当然なのであろう。お客様のほとんどが 20 代から 70 代位までの幅広い年代層の女性である。彼女たちはまだこれからデザート(ケーキ)を食べなければならないのだ。

最後に出てきたアイスチャイには、「お好みに応じてどうぞ」とシナモンの小瓶が付いていた。これならきっとインド人も喜ぶであろう。冷房の効いた部屋でシナモンの効いたアイスチャイを飲みながら、幸せな気分になった(渡辺和之)。



からだ喜ぶお花畑ランチ B コース(2023 年 7 月 27 日。撮影：渡辺和之)。

Café & Salon Earth

JR 千里丘駅東口より徒歩4分。鳥飼なすのステーキ松の実入り食べるラー油がけ、鳥飼なすの肉味噌グラタン、鳥飼なすとトマトのガーリックマリネ、スーパーすぎるごはんWE米の3品を提供していました。おうちご飯のランチを頼むと、ひとつのプレートで3パターンの鳥飼なす料理を楽しむことができました。WE米も白米とは違う食感で美味しかったです。CAFÉ&SALON Earthは、鳥飼なすをつくっている渡邊ファームと直接つながりがあるということで、にんじんドレッシングサラダの中のトマトも渡邊さんのところで収穫されたミニトマトだそうです。



おうちごはんランチ(7月31日。撮影：溝口亜美)。

KOMOLEBI

千里丘駅東口を下りてすぐある。入口ののぼり旗に「バイスサワー」とあったので、鳥飼なすの料理を待つ間に飲んでみた。梅酢を焼酎と炭酸ソーダで割ったものだそうだ。梅酢サワーなのである。シソの香りがほのかにする。カルダモンサワーなるものもある。たしかにカルダモンの味と香りがした。

鳥飼なすのチーズキーマ焼きは、文字通り鳥飼なすの上にキーマ（おそらく鶏肉）とチーズが載っている。スパイスは控えめで、キーマも控えめの味である。あくまで主役はなすを貫いている所がすごい。鳥飼なすなので、食感はあるし、種もたっぷり、なすの味も濃厚である。インド人もびっくりのスパイス使いである。なすのカレーといえば、なすのおかずであるのがインド風であるからだ。このメニューは女性の店員さんが考えたのだという。

これならきつとカレーもうまいはずと、食べてみた。和風の出汁の上にスパイスが効いており、カレーの上にはレモンも載っていた。インドでいうと、バングラデシュか、西ベンガル風の淡泊なカレーである。「カレーのクォリティー高すぎ」と喜んでいると、「昼も週替わりでカレーを出している」とのことである。「これでダルカレーがあればインド人は泣いて喜ぶでしょう」というと、「今週は野菜カレーで、ひよこ豆のカレーも出していた」そうである。ここに来るまでに2軒はしごしていたので、饒舌になりすぎた。今度は酒抜きで、昼に来ようと思った（渡辺和之）。



鳥飼なすのキーマチーズ焼き
(2023年7月30日。撮影：渡辺和之)。



カレー 2023年7月30日。
(撮影：渡辺和之)。

Santa café HASH

阪急摂津市駅東口から徒歩3分で着く。お店で提供している鳥飼なす料理は、鳥飼なすのキッシュ1品である。1日限定10食で、値段は480円(税込み)である。パイがサクサクして分厚い鳥飼なすが5個ぐらい入っており、チーズとベーコンが相まって美味しかった。キッシュはグラタンの味に似ていた。店員さんによると、これ目当てに来ている人が多かったそうである。飲み物は何がキッシュにあうのかと聞いたら、ティーソーダがあうという。飲んでみると、紅茶味の炭酸飲料で、さっぱりとした味だった。

お店の人によると、7月21日(金)はすべてなすのキッシュが売り切れたという。その時は全員ふらっと来た人が食べていったそうである。7月22日(土)は6食しかなかった。なす以外のメニューはスパゲティ(日替わりでソースが2種類ある)、ロコモコやタコライス、牛すじカレー、サンドイッチ(BLT・スパム・ベーコンエッグ)、自家製パイ(パンプキン・アップル・チョコ・チョリソー・チリミート・カレー等)などがあつた(三好広高)。



鳥飼なすのキッシュ(2023年7月22日。撮影：三好広高)。



ティーソーダ(2023年7月22日。撮影：三好広高)

チャイナビストロ陽恵菜

阪急摂津市駅から徒歩5分である。住宅街のなかにあるため、少し迷った。要予約とあるので予約していった。たしかに数組入ると一杯になるので正解だった。

鱧（はも）は揚げてあり、淡泊でサクサクとしていた。鳥飼なすは焼いてあり、ネギや黒酢醤油のソースをからませて、鱧と一緒に食べる。なすだけ食べるとネギの味がきいており、鱧と一緒に食べるとなすが鱧の味を引き立てる。箸休めにトマトの甘露酒漬けもついており、学生は「甘くてジューシー」とおどろいていた。

4人で来たので、他にも注文した。餃子は肉汁が出て来てシソの味がした。特製麻婆豆腐は熱々で少し経って食べてもまだ熱い。四川風なのか、肉の味がしっかりと出ていた。季節の春巻きはキノコやハムが入っており、チーズ味のように、少し酸味がきいていた。学生に言わせると、サンドイッチでたとえると、ハムとマヨネーズのような味に近いという。ぷりぷりエビのトマトソースはその名の通りエビがぷりぷりだった。女子学生が食べた抹茶あんの胡麻豆腐は、抹茶のクリームのような餡がゴマをまぶした皮の中に入っていた。一緒に行った学生は、まだ2年生なので、ご飯を食べながら中国茶を飲んだ。たしかに白桃味の烏龍茶はおいしかった（渡辺和之）。



鱧フリッターと揚げ鳥飼なすの黒酢醤油がけ（2023年7月21日。撮影：渡辺和之）。

キッチンこらぼ

モノレール摂津駅から川を渡って徒歩10分。ランチタイムに来たので、鳥飼なすのカレー（900円税込）を食べた。カレーは正統派のビーフカレーである。ぴりっと辛口で、味もなかなかよい。ご飯もたっぷりよそってあって、これだけで十分にお腹いっぱいになる。カレーの下からゴロゴロとなすが出て来る。なすは素揚げしてあり、皮もやわらかくなっている。また、揚げているため、カレーと一緒に食べても、型崩れせず、鳥飼なすなので歯ごたえもある。夜はバーになるらしく、カウンターには焼酎やウィスキー瓶がたくさんおいてある。おそらく常連さんがキープしたボトルなのであろう。もう1つのメニューである鳥飼なすの揚げ浸しは夜の部のメニューなのかもしれない。店内には70年代と80年代の歌がかかっていた。リメイクした太田裕美の歌を聞きながら、昭和の気分になる。でも、きっと今の学生は令和か平成の歌だと思っているのであろう（渡辺和之）。



鳥飼なすのカレー（2023年7月28日。撮影：渡辺和之）。

瞳 Curry

阪急正雀駅より徒歩5分。摂津市商工会からお話をいただいて鳥飼なす ONE グランプリに参加されたそうです。鳥飼なすとズッキーニのクリーミーカーマカレーを食べてみました。刻まれて柔らかくなったズッキーニと食感のある鳥飼なすのコントラストがまろやかなカレーに合っていて美味しかったです。数種類の副菜が添えられていて夏を感じるカレーでした（溝口亜美）。



鳥飼なすとズッキーニのクリーミーカーマカレー（2023年7月28日。撮影:溝口亜美）。

食堂ちえ

お店の名前は食堂ちえである。阪急茨木市駅から近鉄バスの南摂津駅行きにのり、鳥飼八町で降りると、目の前にある。このお店で提供している鳥飼なす料理は3品ある。①鳥飼なすの田楽、②鳥飼なすの甘酢あんかけタルタルソースがけ、③冷やしぶっかけうどん：鳥飼なすの天ぶらのせである。

猛暑の炎天下、摂津市役所前から新幹線公園を経て安威川沿いに歩いてきた私たちは、早速冷たいビールで乾杯した。まずは鳥飼なすの田楽と鳥飼なすの甘酢あんかけタルタルソースがけを頂いた。どちらも値段は500円（税込み）である。田楽は、焼いたなすに少し甘めのみそが塗ってあった。皮ごと焼いてあり、皮も実と一緒に食べる。店主は鳥飼なすの皮は焼いても硬いといっていたが、気になるほど硬くはなかった。甘酢あんかけの方は、皮底の部分を残して、丸くくりぬいた実の部分に焼きなすが載っていた。甘酢あんかけとタルタルソースがマッチしていて美味しかった。どちらもなすが主役なのがよい。なすの美味しさがダイレクトに伝わり、冷たいビールとよく合うのがわかった。「なすのなすによるなすのための料理」と先生は喜んでた。

締めには、冷やしぶっかけうどんを頂いた。値段は750円（税込み）である。ぶっかけうどんの上には鳥飼なすの天ぶらが載せてあった。うどんそのものも美味しかったが、天ぶらにすると皮まで美味しく頂けるのがわかった。

われわれがなす ONE グランプリでまわっているというと、店主はサービスでWE米(ういまい)を小皿に出してくれた。WE米は食物繊維が豊富なため、中性脂肪を減少させたり、食後の血糖値上昇を抑えるなどの生活習慣病や腸内環境を整える機能があるという(なす ONE グランプリのチラシの受け売りによる)。店主によると、五穀米のように白米に混ぜて炊くのだそうだ。見た目は、普通の白米のなかに所々に黄色い粒が入っている。味も、白米と大差なく、かつ罪悪感がないので、健康志向の人に良いと思った。

店内には、昼と夜の2つのメニューがあり、食事も酒のつまみもある。店主によると、鳥飼なす料理はぼちぼちと出ているそうである(三好広高)。



鳥飼なすの甘酢あんかけタルタルソースがけ (2023年7月22日。撮影：三好広高)。



冷やしぶっかけうどん鳥飼なすの天ぶらのせ (2023年7月22日。撮影：三好広高)。



鳥飼なすの田楽 (2023年7月22日。撮影：三好広高)。

串かつ居酒屋はじけ家鳥飼店

なす ONE グランプリとは、幻の伝統野菜である鳥飼なすを使ったオリジナル料理を提供するお店に行き、食べるというイベントである。今回、私は串かつ居酒屋はじけ家鳥飼店に行ってきた。アクセスは、大阪モノレール南摂津駅から徒歩 15 分、南摂津駅からバスで鳥飼八防というところで降りると徒歩 1 分のところにある。また、お店の前にはコインパーキングもあり、車でのアクセスも良い。はじけ家では「鳥飼ナスといつものナスの食べ比べ」という串カツの食べ比べを、なすワングランプリで提供していた。

私は普段あまり普通のなすも食べないので、食べ比べができるのはとても良いことだと思った。テイクアウトができるとのことだったので、実際にお店に行き、テイクアウトをして家で食べた。まず、普通のなすを食べた。細長くて食べやすく、なすの味もしっかりしていた。次に、鳥飼なすを食べた。鳥飼なすは、丸みがあるのが特徴だったので、普通のなすに比べたら食べにくかったのだが、なすの味が、普通のなすより肉厚的に感じた。とてもジューシーで、串かつのソースととても相性が良かった（角湯史明）。



鳥飼ナスといつものナスの食べ比べ（2023 年 7 月 30 日。撮影：渡辺和之）。

Café sheep

このパスタの特徴は鳥飼なすの特性を最大限生かしたパスタソースである。もしかすると、若者の中には、なすが苦手な人も少なくないかもしれない。実を言うと私もあまりなすが好きな方ではない。その要因は緑茶やコーヒーのような渋みやジュークジュークした食感だとは思うが、このパスタはこれらの点を克服したパスタと言える。理由はなすの渋みをトマトとチーズと肉がカバーをされていて、なすの味が苦手な人でも食べられる味付けになっている。また、鳥飼なすの煮崩れしにくい果肉という特徴が最大限発揮されていて、なすと言われなければわからないほどしっかりした食感になっていた。ちなみに中に入っていた肉はハムのようなソーセージのような味だった。店の人に聞くと、スパムというらしい。デンマークによくあるそうで、日本では沖縄でよく売っているという。お店はモノレールの南摂津から歩いて10分程度である。JR千里丘駅や阪急摂津市駅にもバスが出ており、新在家口のバス停で下車すると近い。くら寿司の角を曲がるとすぐである。店内にはレゴブロックが壁にかけてあって、明るい感じの店だった（西脇俊太郎）。



鳥飼ナスとトマトのパスタ（2023年7月21日。撮影：渡辺和之）。

居酒屋夢ペンギン村

今回は摂津市東一津屋にある「居酒屋夢ペンギン」さんにお邪魔した。夢ペンギンさんは焼き鳥メインの居酒屋である。まず店の暖簾をくぐると、屋台村チックな空間が広がる。バルコニー席は全席満席の活気溢れる印象の店構えである。また奥にはBARカウンターや掘りごたつ席もあり、100名程が入ることのできる店内である。仕入れ先から卸している鶏肉がとても新鮮なので、曜日限定ではあるが、少し焙った生の鶏肉をいただくことも出来る。また、BARカウンターでは居酒屋にはほとんど置いていない「バナナ梅酒」などの珍しいお酒も置いている。

今回、夢ペンギンさんで頂いた鳥飼なすを使用した料理は、「鳥飼なすの肉味噌」である。少しピリ辛のひき肉味噌で、口に入れた瞬間味噌の香りが口の中に広がった。嚙んでいくうちに鳥飼なすの水水しさが味噌の味を包み込むようで、お酒が進む味だった。店主の方に話を伺うと、「今回のなす ONE グランプリのために数え切れない程のなす商品を作ったそうだが、一番鳥飼なすの水々しさが一番引き立つのが肉味噌であった」と仰っていた。また、お店がオープンして3時間後に伺ったが、ラスト1つであったことから、この肉味噌がとても人気であることがわかる。

ぜひ、なす ONE グランプリで優勝していただきたいと思った（尾崎亜祐実）。



鳥飼なすの肉味噌（2023年7月31日。撮影：尾崎亜祐実）。

炭火焼き きよし

地下鉄今里筋線の井高野駅から徒歩 20 分、阪急正雀駅からも同じ位であった。バスは平日のみで本数も少ない。Café Plaire のすぐ北にある。

ビールはキンキンに冷えていて、枝豆にはたっぷりと塩が振ってあった。焼鳥はなかなかの仕上がりである。肝心の鳥飼なすのまんじゅうであるが、つくねのあんかけ饅頭であった。日本語で「まんじゅう」と読むより、中国風に「マントゥー」と発音する方がよいのかもしれない。なすは細かく切っており、つくねの肉と混ざっている。あんも醤油味にネギと辛子がかかっている、つくねとよくあう。つくねを割ると、たしかになすの具材が出て来るけど、なす単体の味はよくわからない。すでに肉やあんの中にしみわたっているようである。

猛暑の週末の夕方、開店早々訪れたのに先客がたくさんいた。淀川の河川敷で野球をしていたグループが野球談義をしながら慰労会をしていたり、日曜日の夕方、家族ぐるみで子連れで大宴会をしているグループもいた。地域の方々に愛されたお店であることがよくわかった（渡辺和之）。



鳥飼なすのつくねあんかけ饅頭（2023年7月23日。撮影：渡辺和之）。

Café Plaire

炭火焼ききよしからすぐ南にある。駐車場も広く、車で来る人が多いようだ。平日の昼間はランチを食べに来る近所の人で賑わっていた。1日15食限定というので、昼のランチの時間に行って、鳥飼なす照り焼きソースハンバーグを食べてみた(コーヒー付きで1150円)。照り焼きハンバーグの上に厚切りに切った焼きなすが載っていた。その上には大根おろしが載っており、おろしハンバーグのようだった。なすの味は薄味である。ハンバーグの上はかなり大きななすが載っているのだが、一緒に食べるとハンバーグの味が引き立つようになっていた。caféだけあって、ケーキなどのスイーツが充実したお店のようである。店内はランチを囲みながらおしゃべりする奥様方で賑わっていた(渡辺和之)。



鳥飼なす照り焼きソースハンバーグ (2023年7月21日。撮影：渡辺和之)。

株式会社リバーフィールド

今回僕は、鳥飼なす ONE グランプリという鳥飼なすを使った料理のイベントに参加した。21店舗が出店していて、僕が行った店舗は21番の株式会社リバーフィールドである。場所は大阪府摂津市の南別府、最寄りの駅は大阪メトロの井高野駅である。ここで販売されていた鳥飼なすの料理は2種類あり、今回は、鳥飼なすのフレッシュバーガーを食べた。価格は500円で、予約をしなければ食べられない。このバーガーの構成はバンズ・トマト・レタス・ツナ・鳥飼なすで、お肉が一切使われていないバーガーである。なかでも鳥飼なすは輪切りで大きく分厚く入っており、見た目も味のインパクトも強く感じた。野菜とツナの相性は良く、名前通り、フレッシュな仕上がりとなっていた。パン屋さんで作られているバンズはとてもおいしく、お手ごろな価格で食べれるハンバーガーだと感じた（楠本大城）。



鳥飼なすのフレッシュバーガー（2023年7月23日。撮影：楠本大城）

摂津市に鳥飼なすを見に行く

1.はじめに

7月31日、渡辺先生含め、2回生の男子5名の計6名で摂津市を訪れた。目的は、現3回生が調査している鳥飼なすについての理解を深めることである。摂津市では、鳥飼なすを使って「なす ONE グランプリ」を開催しており、われわれも参加し、鳥飼なすを食べてきた。また、鳥飼なすを販売している摂津市役所や栽培している畑もあわせて見学した。

2.なす ONE グランプリと鳥飼なすの性質

「なす ONE グランプリ」とは、摂津市商工会と市内にある飲食店が協力して行っているキャンペーンである。各飲食店は鳥飼なすを皆に知ってもらうために、7月20日から31日までの期間中、鳥飼なすを使った独自の料理を提供する。その料理を食べた人はスタンプを貰うことができ、摂津市商工会に持っていくと特別なアイテムが貰えるものだ。私たち2回生は3回生が調査する鳥飼なすについて学ぶため、最終日に「なす ONE グランプリ」に参加した。

まず、JR千里丘駅で集合し、K's Latura というお店でローストビーフと鳥飼なすのラタトゥーユオムライスを食べた。料理については、食べ歩きの記事で書いたもので、そちらを参照して欲しい。食後に歩いて商工会へ行き、スタンプと交換でクリアファイルなど4点を貰った。

次に、摂津市役所に行き、鳥飼なすを買った。ここには鳥飼なすを売っている売店がある。各自で買った。私は家で天ぷらにして食べようと思った。

最後に鳥飼なすを栽培している畑に行った。鳥飼なすを見ていると、道中の渡辺先生との話を思い出した。鳥飼なすを栽培していたこの場所は、土地が低く、淀川と安威川の間にあることから昔はよく水が溢れていた。そんな場所で作られたなすなので、水を多く必要とする。また、この地は大阪から近いので、昔は大阪の人から糞尿を貰って来て、その糞尿を肥料として使っていたので、肥料も多く必要になる。このように鳥飼なすは水と肥料が多く必要な上、栽培も難しい。市場で売る目的で栽培している生産者は5軒（3人と2団体）しかいないという。その他に個人で食べるために作っている人は何人かいるそうだ。この話を聞いて、こんな面白い話があるのになぜ鳥飼なすの認知度が低いのだろうと思った。

3.さいごに

このフィールドワークを行い私が思ったことは、皆に鳥飼なすを知って欲しいということだ。私も渡辺ゼミに入るまで鳥飼なすのことは全く知らなかった。しかし、今3回生が

鳥飼なすの認知度を上げるために調査・研究を行っているので、それを応援すると同時に、私は鳥飼なすを購入したり、友達に紹介するなど、今自分ができることを精一杯やろうと思った（大場諒也）。



鳥飼なすを販売する摂津市役所売店。2023年は月水金のみ数量限定で販売した（2023年7月31日。撮影：大場諒也）。



鳥飼なすを栽培する畑（2023年7月31日。撮影：大場諒也）。

あとがき: 食べ歩きをしてわかったこと

渡辺ゼミでは、大阪の伝統野菜の1つである鳥飼なすの調査をおこなってきた。摂津市市役所や摂津市の渡邊ファームのご協力のもと、鳥飼なすの生産過程を観察することができた。渡辺ゼミでは、種から胃袋までを調査対象としている。せっかく収穫したなすをどこでどのように入手できるのか、また、どうしたらおいしく食べることができるのかも、大事な研究テーマの1つとなっている。

なす ONE グランプリの取材をやってみて、いろんなことがよくわかった。鳥飼なすの知名度は最近ではかなり広がってきたが、やはり幻のなすなのである。あまり出まわっていないため、飲食店の方々のなかにも、初めて調理する方々も少なくなかったようだ。ましてや市民の方にしてみればなおさらだ。私が食べている脇で、名前は知っていても、初めて本物を見たという人もいた。

食レポが難しいものであることも、レポートを書いてみて良くわかった。味を端的に表現するのは難しいものだ。しかも学生たちのなかには、なすが苦手という人も少なくないことがわかってきた。考えてみると、最近の学生のなかには、「コーヒーが苦手」という学生が少なくない。苦いものがおいしいという感覚がまだ養われていないのだろう。「コーヒーは大丈夫」という学生でも、「赤ワインのような渋みが苦手」という人もいた。また、若い人のなかには、野菜が苦手な人も少なくない。なすばかりか、「トマトも食べられない」と聞いた時には絶句した。そのくせ何が食べたいのかと聞くと、みな判で押したように「焼肉！」というのである。伝統野菜という以前に若者の食育問題を痛感した。

ただ、それを今さら嘆いても仕方ない。有史以前から人間は普段はイモや雑穀や野草を食べていても、たまにしか食べられない肉や魚をうまいうまいとって生きてきたのだ。野菜は食生活のなかで大事な役割を果たしているにも関わらず、あまり感謝されない不遇な存在なのかもしれない。しかし、縁下の力持ちというのは、大事なことだ。米を主食にしている以上、野菜は必要である。肉や魚を食べるのであれば、なおさら身体は野菜を必要とする。「焼きなすは嫁に食わすな」ではないが、なすは酸い苦いもわきまえた大人の食べ物なのかもしれない。

また、学生のことばかり言われてられない。なす ONE グランプリが終わった後に、鳥飼なすを取材した記事を読んでいると、「鳥飼なすは甘みがある」という表現が多いとことに気づいた。実をいうと、私自身、鳥飼なすに出会うまで「なすの甘み」という表現に向き合ったことはなかったし、「なすの甘み」じたいもよくわかっていなかった。「なすは苦いもの」と思い込んでいたからである。なす ONE グランプリの店をめぐった時、私がよくわかるのは飲み屋の味だった。飲み屋は酒のつまみにするので、濃く味付けする。しか

し、昼に café で食事をしていると、妙に薄味だと思ふことがあつた。今考えると、あれが甘みだったのかもしれない。野菜の甘みは砂糖の甘さとは違ふ。野菜の味がわかっている料理屋さんでは、あの甘みを引き出そうと薄味にしたのかもしれない。そして、その甘みのお陰で、「普通のなすは駄目だけど、鳥飼なすなら食ふことができた」と、学生が言つていたのかもしれないのだ。

味覚の世界というものは、とても難しいことがよくわかつた。私のような素人は、しょせん自分の心地よいと思ふ味しか理解できず、それ例外の味はよく受容できていないのだ。そんな素人が、農家の人たちが汗水垂らして育て、飲食店の方々が工夫して作つたものを、「うまい」だ、「まずい」だ言いながら食ふのだ。そんなおこがましいことを言える資格がないことがよくわかつた。

ただ、なす ONE グランプリというものは、そういう素人たちが「うまい」だ、「まずい」だ言いながら、街をめぐつて食ふ歩きをする企画なのだ。そして、鳥飼なすが市民に広がつてゆくというのは、そういう素人たちの口に鳥飼なすが届くということでもある。鳥飼なすを、違ひのわかる人を対象とした料亭の高級食材だけに閉じ込めるのではなく、広く市民に開放し、普及させてゆくのがなす ONE グランプリである。

人は初めてのものに接すると、喜びを発見する一方で、とまどいも感じるものである。なす ONE グランプリは、異文化理解の体験とも似ている。われわれのように改良品種の野菜に飼ひ慣らされた現代人が、鳥飼なすに出会ひ、失われた故郷の味を異文化として発見するのである。なので、新しいものを理解するには、時間が必要なのだ。

幸ひ、なす ONE グランプリは、また来年も開催されるという。摂津市商工会によると、せっかく始めたのだから3年は続けてみようという。渡辺ゼミでも、来年度も鳥飼なすに関わつていきたいと考えている。もう1年渡邊ファームでお世話になりながら、今年度はできなかった鳥飼なすの広がりを追加調査してゆきたい。

最後に摂津市内の飲食店の方々にお礼を申し上げます。おいしい料理を作つて頂いた上に私どもの拙いレポートの公開を許可して頂きました。本当にありがとうございました。今年もなす ONE グランプリに押しかけ、なまつた味覚を研鑽したいと思います。また、素人のくせに勝手なことを言うこともあるかと思ひます。どうか末永く寛大な目で厳しくご指導頂ければ幸いです（渡辺和之）。

++++
渡辺和之（編）『鳥飼なすブログ3：なす ONE グランプリ』阪南大学国際観光学部渡辺研究室 2024年2月14日発行

〒580-0033 大阪府松原市天美南 1-108-1 阪南大学国際観光学部

電話：072-332-1224 メール：watanabe@hannan-u.ac.jp URL <https://www.hannan-u.ac.jp/>

++++