

名庭太郎一家の味な1週間

# TUE

火曜日のテーマ

## 豊かな食材

### 食材が集まるところで、食は磨かれていく。

今日は息子の誕生日である。妻は昼前から自転車でご馳走の食材を買い出し。いつもより上等な品を求めて黒門市場へまわり、梅田のデバ地下にも寄る。どこで何を買い出し、日々確かめて情報を収集しているからの確だ。太郎は昼に食べ歩きが好きな社員の案内で、素材使いに注目を集めるイタリアンの店へ出かけた。サヨリと浪速の伝統野菜がおすすめという一皿を堪能。大阪には近郊で採れる素晴らしい食材があること、それを見事な料理で伝えてくれるシェフがいること、両方をあらためて知りうれしかった。夜、祝いの食卓では、妻と娘が作った特製バラ寿司を前にいつになく食の話題で盛り上がった。



**名庭一家の特製「バラ寿司」**  
具には、干瓢や椎茸にキクラゲ、タクワン、シラスが入るのが家庭の味。煮穴子、海老、サーモンなどが散りばめられた、いつもより上等なバラ寿司。味付けはけっこう濃厚だ。



### 「天下の台所」に始まる食の集積地。

大阪は、米をはじめ特産物などを集めてさばくことを江戸時代の約240年余りにわたって積み重ね、「天下の賄い所・台所」として広く知られました。その歴史を受け継ぎ、現代も食の集積地として機能しているのが大阪市中央卸売市場（1931年開設）と大阪府中央卸売市場（1978年開設）です。対して日常の食を支えるのは各地域の商店街で、太郎の妻が食材を買い求めにいった「黒門市場商店街」はそのひとつ。1902年に大阪府

公認となり一時は中央市場を凌いだほど勢いを持ち、大正時代には鮮魚・青物市場として発展しました。現在は、卸と小売の機能を兼ね備えた食専門の商店街となり、「大阪の台所」とも呼ばれ親しまれています。いわば市場の末端であるこの黒門市場に並ぶ市場の末端であるこの黒門市場に並ぶ食材をみることで、大阪の食がどれほどの水準にあるかがわかります。

### 地のものが多様に採れる大阪の海と畑。

に接した大阪は、海から遠い京都への新鮮な魚介類の供給源でもありました。淀川を船

で通り、伏見から陸送されるのですが、鮮度が問われるものは走って運ばれたことから、旬のものを「走り」と呼ぶようになったといわれています。全国から集まるものも近場で採れるものも含め、豊富な食材をさばくにはそれらの特性を知り、どうしたらよく売れるかを考えなければなりません。その結果、大阪は加工技術を磨き、素材を製品にして全国に通用するものを作り出してきました。高級品の加工昆布を代表に、大阪には水産加工の老舗がいまも多く残っているのは、その証のひとつです。

### 地の食材の共演

1. サヨリの身を裂いた骨を一夜干しにして焼くアイデアは、日本料理の骨せんべいがヒント。シェフの絶妙な塩加減が各素材をつなぐ。（「トラットリア・パッパ」のサラダ仕立て1皿）
2. 大阪湾で採れたサヨリを囲む野菜は、勝間南瓜、天王寺蕪の間引き菜、田辺大根の間引き菜といった浪速の伝統野菜の数々。
3. 新鮮な素材を前に、調理法へのあくなき挑戦が続く。



### 大阪の新鮮食材スポット



#### 黒門市場

プロの料理人も仕入れに来る食の市場。とびきりの旬のものがそろい、専門店では上手な食べ方を教えてくれるし、家庭の食を預かる者には頼れる商店街だ。



#### 大阪市中央卸売市場

鮮魚は早朝5時すぎのせりで一斉に落とされていくが、始まった時点ですでに買い手が決まっているような手早さで次々に商品がさばられていく。



#### デバ地下

現代の食の最前線が表れる「デバ地下」の先駆けといわれ、大阪の食事情も常に反映されて人気を集める食料品売場の「阪神百貨店」地下フロア。



### 復活の動きがみえる「なにわの伝統野菜」

大阪近郊では、全国一の生産量であるシュンギク（春菊）の他、2位のタデ、3位のメキャベツなどが奮闘し、ブドウも全国的に有数な産地になっている。こうした盛んな畑作の歴史を象徴するのが伝統野菜である。古くから栽培されていた野菜についての調査研究が進み、官民それぞれが復活に取り組んでいる。「大阪府立食とみどりの総合技術センター」の報告書に挙げられている種類は以下のとおり。「毛馬胡瓜（けまきゅうり）・服部越瓜（はっとりしろり）・玉造黒門越瓜（たまつくりくろもんしろり）・勝間南瓜（こつまなんきん）・水茄子（みずなす）・鳥飼茄子（とりかいなす）・田辺大根（たなべだいこん）・守口大根（もりぐちだいこん）・大阪四日大根（おおさかしじゅうちだいこん）・天王寺蕪（てんのうじかぶら）・金時人参（きんときとにんじん）・石川早生（いしかわわせ）・吹田慈姑（すいたくわい）・独活（うど）」

