



【湯浅なす×金山寺味噌】

昔ながらの味を守る

コロンと丸くて実がギュッと詰まっている湯浅町固有種の“湯浅なす”。水分が少ないので金山寺味噌の具に適し、古くから湯浅周辺で栽培されていた。近年、生産量が減少していたが、「和歌山発祥の金山寺味噌には、やはり地元特産の湯浅なすを使い、昔ながらの味を守りたい」と、湯浅町や金山寺味噌の製造者が直接農家に働きかけ、湯浅なすの復活への取組がスタート。その食感を活かした新たなレシピ提案などブランド化に向け活動している。

和歌山湯浅なす推進研究会
電話 / 0737-62-2267



【和歌山だいこん×紀ノ川漬け】

漬け物用大根の王様！

紀ノ川下流域の砂地の畑地帯は良質な大根の産地。ここで生まれた和歌山だいこんは、透き通るように白く、肉質は緻密ながら柔らかく、瑞々しい歯応えが特徴の伝統野菜。煮物、漬け物等幅広い用途に使われてきた。中でもあっさり味の紀ノ川漬けは、通常の沢庵漬けよりも色が淡く、素材の旨みと食感を生かした和歌山だいこんならではの漬け物だ。青首大根の台頭により一部の農家でしか作られなくなってきたが、漬け物用としての評価は高く、県外へも出荷されている。



くにぎ広場の生産者たちが手に持っているのが“はたごんぼ”。まるでこん棒のような太さだ。春に種を植え、11月頃から収穫できる。



力を合わせて復活、
幻のはたごんぼ

江戸時代から橋本市国城山麓の西畑地区で主に作られてきた「はたごんぼ」。西はたのごぼうで、はたごんぼという。人の腕ほどの太さで、火を通すとほっこり芋の様な食感。野趣あふれる牛蒡の香りが食欲を誘い、昔から珍重されてきたご馳走だ。「はたごんぼ」は特別な品種ではない。普通の牛蒡が国城山麓の粘り気の強い赤土で栽培すると、丸々と太くなる。それゆえ収穫には非常に

手間がかかり、最近までは一部の農家が自家用として栽培する「幻の野菜」となっていた。「この辺のお年寄りは、昔ながらのはたごんぼの味を忘れられなかったようですよ」と語るのは農事組合法人くにぎ広場の素和治男さん。それから蘇らせて地元の特産品にしようと地元の有志が立ち上がり、2008年に復活プロジェクトを立ち上げた。しかし作り方も分からないし種

もない。自家栽培を続けていた農家からノウハウを学び、畑も新しく開墾した。収穫や土壌改良には農機具メーカーが協力を申し出てくれた。ようやく2012年に直売所「くにぎ広場」で販売を開始、今では東京のホテル等から問い合わせが来るまでになった。「これからも安定した収穫はもちろん、新たな商品開発にも取り組みます。」くにぎ広場の生産者達の挑戦は続いている。



中央部をくり抜き、酢飯を詰めた「はたごんぼ寿司」。はたごんぼの太さを生かしたくにぎ広場自慢の一品だ。



農事組合法人くにぎ広場
場所 / 橋本市南馬場506-5
電話 / 0736-33-5288

【はたごんぼの
カプチーノ風
ポタージュスープ】

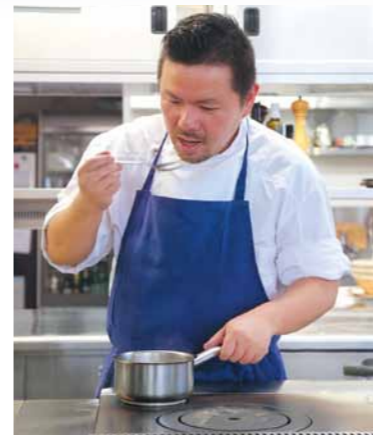
フォアグラ添えトリュフの香り

はたごんぼの真ん中をくりぬぎ、蒸したフォアグラを詰める。軽くオープンで焼いた後、牛蒡のポタージュに浮かべる。



the Chef
Teshima Junya

牛蒡はフォアグラとの相性が元々いいんです。「はたごんぼ」を見た瞬間にこの料理が頭の中にイメージできました。香りも豊かで、しっかりとした牛蒡の味わい。これは和歌山を代表する野菜になりそうです。キノコや、イノシシなどのジビエともよく合いますね。「はたごんぼ」は、これからは是非使っていきたい食材です。さっそくメニューに加えたいと思います。



フランスのステラマリスで吉野建に出会う。平成19年に帰国しパークホテル芝「タテルヨシノ」料理長、同年9月に「オテル・ド・ヨシノ」料理長に就任。
手島純也 [オテル・ド・ヨシノ]
住所: 和歌山市手平2-1-2 和歌山ビッグ愛12F
電話: 073-422-0001

Re wakayama
delicious