

なにわ 菜庭＋魚庭

1回 学んで、体験し試食して知る『大阪産』の魅力

大阪菊菜
大阪しろ菜
なにわ苺 etc

黄びれ鯛・鯊焼き干し
淀川稚鮎・九條しじみ
天然青鰻 etc

伝統野菜＋淀川八珍 試食会

日時 4月9日(土)
11:30~13:30

会場 一心寺研修会館
6階大ホール

参加費 5千円(30名)

お問合せ 09018249848(畑中)
06(6775)7771(浪速魚菜事務局)



内容

なにわ伝統野菜の生産者として知られる大阪市の「西野農園」と、「淀川ブランド推進協議会」のコラボ試食勉強会。
淀川八珍とは、主に淀川河口域に生息している魚介もしくは昔から食されてきた加工品。「天然鰻・鯊・九條しじみ・ボラ唐墨・淀川を京都へ遡上する稚鮎・身うるか・ボラの稚魚の江鮎・キビレ鯛」。調理には大阪料理会の料理人が腕をふるいます。

北新地「味菜」坂本料理長



料理研究家 広里貴子氏



大阪郷土料理研究家 佐野亨一氏



主催協力：(一社)淀川ブランド推進協議会 西野農園 浪速魚菜の会 大阪料理会
大阪市漁協 大阪市 淀川河口域を考える会

おしながき

淀川八珍 菜庭十魚庭を学び味わう

前菜

三種盛

- ・西野農園大阪しろ菜 砵巻き
- ・京淀川 稚鮎 コムファイ蓬ソース
- ・大阪唐墨

椀物

- ・淀川河口域 鯨出汁椀
- ・鱸真丈
- ・初夏しろ菜
- 木の芽

- ・櫻鯛
- ・黒鯛
- 諸味漬け

蒸物

- ・黄鰭鯛
- 難波葱味噌蒸し

焼物

- ・櫻鯛
- 木の芽焼き

酢物

- ・揚鯨
- ・揚稚鮎
- 南蛮酢仕立て

御飯

- ・黄鰭鯛
- 出汁茶漬け

茶果

- ・西野農園いちご
- 車麩のフレンチトース
- 苺ソース

何故、茅渟なのか

茅渚（ちめ）海の謂われは、『古事記』（七二二年成る）と『日本書紀』（七二〇年成る）を典拠にしている。抄訳を記して
みる。

「日書記」神武天皇条の東遷(とうせん)に「神倭伊波礼毘古命(かむやまと)といわれびこのみこと」(以下「ワレ彦」略す)は、同母兄の五瀬命(いつせのみこと)と高千穂宮で相談して、(安らかに天下の政(まつりごと)を執り行つにはどこがいいたるか。東の方に都の地を求めよう)といつて、日向を出発した。豊の国(大分県)の手佐、筑紫(福岡県)、安芸(廣島県)、吉備(岡山県)を経て、浪速渡(なみきはのわた)りに着き、白肩津(しらかたのつ)に船を停めた。この時、登美(とみ)の那賀須泥毘古(ながすねびこ)が軍を起して待ちつけており戦つた。そこで船に積んであつた櫓(こ)たてを取つて船から降り立つた。それでこの地を櫓津(たてつ)という。今も曰下(いわくだ)かの夢津(たでつ)と呼んでいる。ナガスネビコと戦つた時、イツセノミコトは手に流れ矢を受けた。そこでイツセノミコトは「私は日の神の子として、日に向かつて戦うのは良くなかつた。それで賤(いや)しい奴の矢で重傷を負つた。今から遠回りして、日を背に負つて敵を撃つ」と誓ひ、南の方に回つて進んだ時、血沼海(ちぬのうみ)に来て手の血を洗つた。それでその海を血沼海(ちぬのうみ)という。そこからさらに回つて進み、紀伊国(きい)のくにの男の水門(おのみな)に至つて、賤しい奴のために手傷を負つて死ぬのか」と雄々しくふるまつて亡へた。あつた水門(みづかど)を

男おの水門(みなと) という。陵(はかはら)は紀伊国の電山(かまやま)にある。『日本書紀』卷第三、神日本磐余彦天皇(かむやまと)いはれびこのすめらみこと(神武天皇)即位前戊戌午年三月丙子条には

五月八日、軍は茅渚(ちゆす)の山城水門(やまきのみなと)に入る。又の名は山井水門(やまのいのみなと)。茅渚、これを智怒(ちぬ)ともいう。時にイツセノミコトの矢傷の痛みが激しくなった。ミコトは刃を無^くき誰^かにナヅ^きびて「浅念

だ、丈夫ますらゐが賊に傷をつけられて、報いないで死ぬことは」といった。そこを雄水門(おのみなと)と名づけた。軍は進み、紀伊国の竈山(かまやま)に行つて、イツセノミコトは歿(歿)なつた。それで竈山に葬つた。その水門(みなと)を名づけて男(お)の水門(泉南市男里(おのさとの)船着場に男神社がある)という。御陵は紀伊国の竈(か)の血を「血泊海(一古事記、「茅渟海」(日本書紀)で洗つたので、その血で海水が血の色に濁つたという。これが茅渟海の典故になつてゐる。

茅渟は和泉地域の古称で、茅渟に面してゐる海のことを茅渟海という。

茅渚の海域とは

先きのべたように、『古事記』では「血沼海」、『日本書紀』では「茅渚海」と書き、共に和泉国の海面をさしている。

摂津国の一宮である住吉大社（大阪市住吉区）の反橋（そりばし）（通称太鼓橋）の案内板に「住吉大社の高灯籠」の前方に大阪湾から舟入する水路があり、その水路の線から南側が「茅渚海」といい、北側が「武庫海（むこのうみ）」という説明している。

今の住吉川から南側が茅渚海で、北側は武庫の海になる。茅渚海の北部海域を難波海（なにわのうみ）または武庫海ともいって

その周辺も含んだ地域名であるが、正確な範囲は不明である。律令国家とは、孝徳皇の大化改新（六四五年大化元年）には、まだ政治改革から平安時代の九世紀までいた古代統一国家の統治体制のことである。六四五年二月に難波長柄豊碕宮の造を開始し、六五二年白雉三年に完成したこれが前期難波時代のはじまりである。

地名として茅渟県があり、泉南郡、旧根郡のことである。茅渟陶臣すえむらゐ泉北郡、旧大島郡で陶器荘のことをいう茅渟宮は旧根郡上郷村で、茅渟山城水門泉南市男里の船着場をさす。このように地に茅渟の名をつけた地名や宮名などがあるが、これらはみな和泉国に限られている。

いた。これは『古事記』や『日本書紀』にもある。武庫海についてはこの稿では省略するが、(ニタマシ)も「ニタマシ」……

泉南市男里の船着場をさす。このように地に茅渚の名をつけた地名や宮名などがあるが、これらはみな和泉国に限られている。

いた。これは『古事記』や『日本書紀』にもある。武庫海についてはこの稿では省略するが、(ニタマシ)も「ニタマシ」……

にする。

第一編 食用魚の利用

十五、南洋マイヅ 南洋方面には數種を産し、内地産とは別種である事となつてゐるが、凡て内地産と同一種のもので、數品種に分つべきものである。味も相當美味であるとの事であるが、品種と産地によつて味が多少違ふと思はれる。また之等は市場へは現はれない。

十六、クロダシイ(第九圖) 大阪、四國ではチヌ、九州でデシと云ふ。五月から十月まで美味であるが、高知では梅雨期から九月までを美味とする。下痢を起すとして、その卵巣と精巣を食はない。此魚の肉は血を荒らすとして産婦に食べさせない處が多いが、又た惡血を浚へるとして特別に食べさせる地方もある。本種を大阪でホンチヌ、高知でクロチヌと云つて、次の種と區別する。刺身、鹽焼、煮付にするが、夏は生かして醬へ、洗として珍重する。鹿児島縣阿久根^{アグネ}などでは大に賞味する。併し鱧ほど上品なものとは何處でも思つてゐない。

十七、キビレ 東京では稀で、クロダイ干尾中に僅に一尾位を見る事があるから、兩種を區別しないで取扱つてゐる。高知でヒレアカ又はホンチヌ(大阪のホンチヌはクロダイである)、大阪でキビレと云つて、前記のクロダイと區別する事もあるが、普遍には兩種ともチヌと云つてゐる。それ故、大阪と高知とでホンチヌの示す種類が違つてゐる。冬、美味であるとしてゐる。取扱方はクロダイと同様である。