熟塾地産地消推進活動企画 & 夭折の天 才音楽家貴志康一生誕100年記念ミコンサート

ポジョレーヌーボもええけど、大阪ヌーボー(新酒)もええよ!

なにわ伝統で表工主義・田辺大根・勝間南、除津里・大阪ウメビーフで楽しむ

4回大阪ヌーボーフェアー

講師:なにわ伝統野菜応援団森下正博氏

基調講演:大阪の大地の恵みを味わう・地産地消の薦め 大阪ウメビーフ協議会 会長原野祥次氏 なにわ伝統野菜農家 松本浩市氏

ゲスト: テノール歌手竹内直紀氏(関西二期会)・アコ

-ディオン演奏 佐藤節子さん

料理監修: 帝塚山大学_{准教授} 尾立純子先生 調理: (株)藤芳 藤森一仁社長 スタッフー同

協力:NTT西日本・船場鎮守の杜芸術祭プロジェクト

日時:2009年11月19日(木)午後6時30分~9時

会場: NTT大阪中央ビル(OCB)14階 社員食堂



気がつくと熟塾が主催するボジョレーヌーボ解禁日に合わせて今年で4回目の大阪ヌーボフェアーの開催日を迎えた。今回は、会場を大阪倶楽部からNTT大阪中央ビル14階の社員食堂へ移動。大

阪倶楽部の会場費を大阪ウメビーフに変えて、メニューに大阪産の牛肉をブラスすることができた。当日は午後3時から熟塾のメンバーとNTTの社員の方と一緒に社員食堂をパーティ会場へ机や椅子を並び替え、ワイングラスを洗い、当日収獲された野菜を会場に運び込み大阪産に拘ったメニューを取りそろえどこか高校の文化祭のような手作りフェアーになりました。

午後6時から参加者が会場に詰め掛けつけはじめました。



午後6時半~7時 6時半前には、恒例になったなにわ伝統野菜応 援団の森下正博先生 のバイオリン演奏でフェア

ーは開始!



今年も、大阪市内で低農薬野菜作りに取り組むなにわ伝統野菜田辺大根と勝間南瓜に天王寺蕪を提供いただいた農家松本浩市氏と対談。今年は大根の生育が遅くて

小ぶりだが美味しく、次第になにわ伝統野菜の存在が知られ需要が高くなって作り手としては手間がかかっても消費者に喜んでもらえることが一番うれしいとのこと。



っていただきたいと挨拶。

続いて、整生で田辺大根かやしとう会のメンバーの谷福江さんも地元の田辺での取り組みについても紹介。様々なとこるで、江戸時代に大阪人が食していた野菜を通して歴史と共に召し上が

続いては、安全な大阪産の牛肉ということで、チョーヤ梅酒の漬け梅を餌に、夏バテ知らずで抗生物質もホルモン剤も投与されることのなく天然食材で育つ大阪ウメビーフの飼育をしている大阪ウメビーフ協議会会長の原野祥次氏が挨拶。安全でおいしので、ワイン煮込みとローストビーフを味わってみてくださいと挨拶。



午後7時 ~ 7時20分

続いてはワイナリーからの自己紹介。



http://www.asukawine.co.jp/

飛鳥ワイン株 設立:昭和34年 (創業昭和9年) 大阪府羽曳野市 飛鳥1104 TEL 072-956-2020 FAX 072-956-4667

カタシモワイ ンフード(株)

設立:昭和43年 (創業大正元 年) 大阪府柏 原市太平寺2丁 目9-14 TEL 072-971-6334 FAX 072-971-6337

http://www.kashiwara-wine.com/



㈱河 内 ワイン

(会長の葬儀の為ワインのみ出展)

設立:平成8年(創業昭和9年) 大阪府羽曳野市駒ヶ谷1027

TEL 072-956-0181 FAX 072-956-4147

http://www.kawachi-wine.co.jp/

仲村ワイン工房



設立: 平成 1988年 大阪府羽曳野市 飛鳥1184番 お客様サービス 係 TEL 06-6719-3756

(株)ナチュラルファーム・グレープ & ワイン

設立:1998年 大阪府柏原市 大県697-2 TEL 072-979-0789 FAX 072-979-0788 http://www.n-f arms.com/



午後7時20分~7時30分 乾杯の音頭



ワイナリーからの自己紹介が終わったところで、それぞれのグラスに新酒を注いでもらい、宴の会場を提供いただいたNTT西日本の秋山相談役から乾杯のご発生をいただきました。「ようこそ、NTT西日本へ。NTT西日本も大阪の企業として頑張っています。今夜は大阪を盛り上げるために、おおいに飲んで食べて!楽しみましょう!乾杯!」



今回のメニューは、管理栄養士で帝塚山大学の尾立純子准 教授が原案を提供し、社員食堂の運営されている保護者の藤森一仁社長が大阪産の食材をメインにしたパーティ料理に初挑戦!松本さんの畑を訪ね野菜と初対面。勝間南瓜は、知り合いのパン屋さんに持ち込んで勝間南京とクリームチーズのパンや

勝間南京のタルトに加工依頼いただき ました。

大阪ウメビーフのローストビーフと赤ワイン煮はチケット制にしてカウンターから直接デリバリいただきました。



別メニューは下記の通り。

- ・大阪梅ビーフ ローストビーフ
- ·大阪梅ピーフ バラの赤ワイン煮込 (勝間南京の フランスパン、大阪プロッコリー、なんば人参添え)
- ・天王寺蕪&鮮魚のお寿司
- ・かんぱちとまぐろのカルパッチョ バジルソース (田辺大根他野菜使用)
- ・モッツァレラチーズとフレッシュトマト (大阪産プロッコリー添え)
- ・田辺大根の入ったおでん
- ・大阪産野菜のシーザーサラダ
- ・大阪産ブロッコリーの芯 & 卵のサンドイッチ (他ハム & ツナ使用)
- ・明太子と田辺大根の葉のパスタ
- ·大阪産白菜&天王寺蕪の葉とシーフードの 和風パスタ
- ・天王寺蕪&ベーコンの洋風煮
- ·天王寺蕪の皮となんば人参と田辺大根の葉のキンピラ風
- ・田辺大根のおろし 天王寺蕪の葉&いくら添え
- ・大阪産姫芋の柚子煮
- ・大阪産姫芋の昆布蒸し
- ・勝間南京のそぼる煮
- 勝間南京のコロッケ
- ・なんば人参と葉&ホタテの寄せ揚げ
- ・チーズ盛り合わせ
- ・勝間南京とクリームチーズのパン
- 勝間南京のタルト
- ・豚肉と田辺大根の菜飯

食事はゆっくりしたペースで出されたのですが、食べる方が一気なので、すぐ完食!椅子を沢山ならべたので車座に陣取りゆっくり食べたり飲んだりしゃべったりと思い思いの宴を楽しみました。 ゲイゲイ飲んで、パクパクたべて30分、一息ついたところで、会場



にお越しの方から感想をと、元は他のワイナリーと同じようにワインを製造し、戦後梅酒メーカーに転身した羽曳野のチョーヤ梅酒の金銅社長もワイン片手に大阪の元気は大阪の人や企業が元気になることが大切だと会場の賑わいを見て感じました。一緒に大阪を盛り上げましょうと挨拶。

会場近くの南船場に自社ビルを構え、45年間イタリアからの婦人服や食品・ワインの輸入卸事業にイタリアンレストラン "コロッセオ"やイタリア語スクール "イル・チェントロ"を営んでいらっしゃる(株)メモスのカンタトーレ社長も会場でワインを楽しみ。「大阪のワインも美味しいですね」と感想。





「大阪コミュニティ・ツーリズム推進 連絡協議会」がすすめる「大阪あ そ歩」のプロデュサーの睦奥賢氏 がチラシ持参で御挨拶。1500年 の歴史を持つ大阪の魅力を歩い て見て味わって、「町歩き」「町遊 び」を企画している。来年は、企 画を100に増やしてもっと大阪の人 が大阪の素晴らしさと出会う機会

を増やしていきたいと思っています。今夜は、大阪ワインの美味し さも発見させていただいたとのコメント。

堺すずめ踊り連盟: 稲垣晴美さん・

慶長8年(1603年)、 仙台城の移徒式(新 築移転の儀式)の宴 席で、泉州・堺から来 ていた石工たちが城



主・伊達政宗公の前で即興的に披露した踊りに始まるといわれ ている。伊達家の家紋が「竹に雀」であったことから、はね踊る姿 がえさをついばむ雀に似ているとして "すずめ踊り"と名付けられ た。泉州・堺の石工たちは、築城工事につぶさに関わりその秘密 を知っていたために仙台の地に引き止められることとなり、神社の 祭礼などの踊りによりは受け継がれ、5年前に堺に里帰り市民 の手によって普及活動が行われている。

立花ちなつさん



ワインと共に「乾杯 の歌」や、イタリア のカンツォーネを熱 唱する竹内氏の 甘いテノールの歌 声にも参加者は 心地よく酔いしれ ました。 竹内氏が「ワイン

グラスを片手にエッ

フェル塔を見るのもいいけど、通天閣を眺めがら大阪ワインを味

わうのも素敵ですねぇ!」窓からは 大阪南の夜景の奥に通天閣がほ ほ笑んでいました。最後は、恒例 のワイン・なにわ伝統野菜、今年 は大阪ウメビーフが当たる抽選会 を開催。ワイワイがやがやと今年の 運だめし!全員に今年も、松本 さんの畑で育った朝採り田辺大根 をプレゼント!



第四回目の大阪ヌーボーフェアーも、NTT西日本様の御協力を 得て、日本中・世界中でボジョレーヌボーを楽しんでいる夜に、 大阪ヌーボーでお腹も心も満腹!大阪はええなぁ・・・100年前 に大阪に生まれ28歳でこの世を去った貴志康一さんとも乾杯! 会場には、塾生29名と一般132名、合計161名が大阪を満喫 しました。

2009年11月20日金曜日 産経新聞 朝刊・大阪版

夭折の天才音楽家貴志康 ー生誕100年記念ミニコンサート テノール歌手 竹内直紀氏(関 二期会)・アコーディオン演奏 佐藤節子さん

竹内直紀氏:京都市立芸術大 学大学院音楽研究科声楽専攻 修了。第4回万里の長城国際音 楽コンクール第1 位、第1回エルビ ス声楽コンクール第1 位、第19 回宝塚ベガコンクール入賞。オペラ では「魔笛」タミーノ、「セビリアの理 髪師」アルマヴィーヴァ伯爵、

「蝶々夫人」ピンカートン役を好演。 オペラ出演多数。宗教曲ではモー ツァルト「レクイエム」、ハイドン「メサ イヤ」、ベートーベン「第九」等のソ リストも務める。上方オペラ工房メ ンバー。びわ湖ホール声楽アンサン ブル入団。

今年生誕100年の大阪生まれの 貴志康一氏は、26歳でベルリンフ ィルを指揮して、作詞作曲した曲 を演奏し録音に残している"かごか き"「大阪いいとこ名所が多い。天 満・天神・天王寺・御霊に住吉・ 大阪城」

を残しました。2009年4月に上演 された創作オペラ「ベルリンの月~ 貴志康一物語」で主人公貴志康 一役を演じ好評を博した竹内氏 から配布した楽譜をもとに指導い ただき参加者と共に一緒に歌いま した。

125

平成21年(2009年)11月20日 金曜日

大阪産ワインにも親しんで

フランスの新酒ワイン「ボー ジョレ・ヌーボー」が解禁され た19日、大阪産のワインの新酒 台 にも親しんでもらおうと、「大 わ 阪ヌーボーフェアー」が大阪市 七 中央区のNTT大阪中央ビルで 行われた。プドウの生産地、河 内地域のワイナリー5社が自慢 の新酒を提供し、約160人の参 加者がフレッシュな味を楽しん

大阪の活性化を目指す文化活 動グループ「熟塾」が、フラン

ボ 37 \exists I 解

スワインより、まず地元ワイン を飲んでほしいと、「ボージョ レ・ヌーポー」の解禁に合わせ て企画し、今年で4回目。

参加したのは、飛鳥ワイン▷ カタシモワインフード>河内ワ イン▷仲村ワイン工房▷ナチュ ラルファーム・グレープ&ワイ ンの5社。飛鳥ワインによると 「今年は、梅雨が長く糖度は低 かったが、酸味のあるきりっと 引き締まったパランスのとれた 味わいのワインができた」とい

会場にはなにわの伝統野菜の 「天王寺蕪(かぶら)」や「田 辺大根」などを使った料理が並 び、参加した堺市北区の男性 (30)は「飲みやすくておいし い。大阪にワイナリーがあるこ とを自慢したい」と話していた。



「大阪ヌーボーフェアー」で地元の ワインを楽しむ参加者

一大阪市中央区