

水なす漬け—中岡清晃さん(70)、靖昭さん(34)

ぬかで自然発酵、自慢の味



塩もみ、ぬか漬け作業に精を出す中岡清晃さん(左)と靖昭さん—水なす工房「よさこい」で

大阪の仕事人

既に「全国区」となっている味を存分に生かす伝統製法... 2代目・中岡清晃さん(70)で、貝塚市津田北町の水なす工房「よさこい」は、化学調味料に頼らず、ぬか...

水なすは、江戸時代初期から泉州南部で栽培され、夏場の農作業の合間にのどを潤したとされる。大阪府が特産品として認定する「Eマーク商品」第1号となり、現在は66の水なす漬け事業者が認定されている。府によると、府の認定第1号岸和田以南の05年産水なすの出荷量は約3224ト、栽培面積は約41畝。地元では今も家庭で浅漬けし、「うちのオカンのが日本一」という人も多いとか。「よさこい」本店は0724・37・4351。URLはm.izunasuyosakoi.com



自慢の作物を手にする石垣忠一さん。日々、成長の早いナスが「いい」と語る

いなかで地獄のような作業だが、うまい水なすを作り続けたい」と石垣さん。手にしたとり、はりつくと「赤ちゃん(の肌)のよさ」。先代から「わしが死んでもこの味覚えとけ」と言われた味を、清晃さんは息子と二人で守り続ける。「へんこな性格を自認して「タイもトラメもナスも、食べごろを外しちゃいかん」。【嶋公泰典】

MAINICHI 新毎日 新聞 発行所:大阪府北区梅田3丁目4番5号 〒530-8251 電話(06)6345-1551 毎日新聞大阪本社 ©毎日新聞社 2007

ケンコー オプティメーキングとデジタルアクセサリーの Kenko 株式会社 ISO14001認証取得 http://www.kenko-tokina.co.jp/ ケンコーグループアウトレット商品を適価販売しております。 ケンコー光学ショップ http://ec1.kenko-web.jp/ 楽天市場店 http://www.rakuten.co.jp/kenko-k/

News Click 日産 業績不振で弁明 カルロス・ゴーン社長 9 トンネルじん肺 初の和解 2 石綿病変 職歴ない11人も 25 温泉にガス検知器義務化へ 27 国際6|7 株価・投信10|11 スポーツ14|16 棋・将棋11 読んであげて20 小説13

お天気 6時 12時 18時 24時 22(金) 23(土) 24(日) 25(月) 26(火) 大阪 20 70 40 70 50 40 京都 22 22 21 22 23 23 京南 30 70 40 70 50 40 京都南 21 21 20 21 21 21 京都北 50 70 40 70 50 40 北兵庫 20 20 18 20 19 20 兵庫 21 21 21 22 23 23

毎日新聞掲載記事です。(2007年6月21日朝刊)