

(第3種郵便物認可)

2008年(平成20年)7月23日(水曜日)

食

営

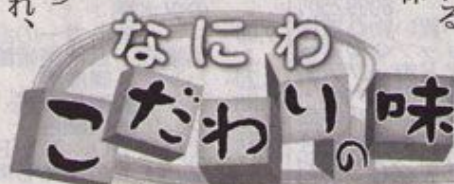
## 甘いぬか漬け

## 食うていきや

暑い。とにかく暑い。こんなときは「うまい水ナスのぬか漬け」が無性に食べたくなる。水ナスといえば泉州。なかでも、発祥地とされる貝塚市に、願いをかなえてくれる店があると聞いて訪ねた。

「まあ、食うていきや」。貝塚商工会議所の1階に構えた店舗で、3代目の中岡靖昭さん(35)が、お目当ての「水ナス定食」を出してくれた。ほつてりとした水ナスのぬか漬けが5切れと、ごはん、うどん、焼き伊勢、コロツケ。見るだけで腹が膨れるが、水ナスにはしを伸ばすと――。

藍色の皮は美しく、白い果肉がぎっしりと詰まっている。おろしショウガをのせ、しょうゆを垂らしてかじる。みずみずしい果汁が口中にあふれ、ほんのりと甘みが残った。一切れ、



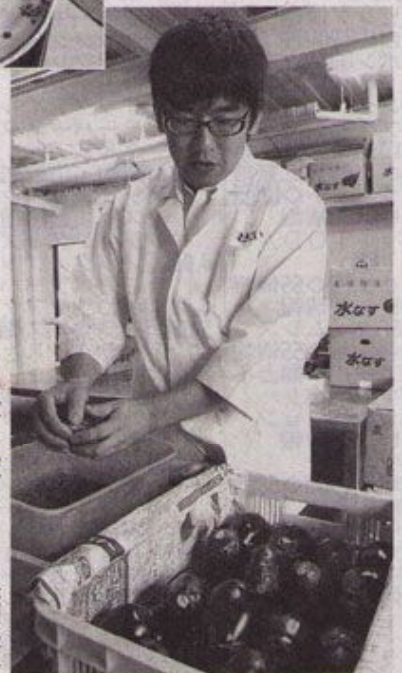
### 「よさこい貝塚商工会議所店」

(貝塚市=水ナス)



もう一切れ……。食欲がわき、熱々の飯をかき込んだ。

中岡さんの祖父、故・竹長さんが、同市津田北町に定食屋を開店したのは1950年。父の清晃さん(71)が94年にここを本店とし、貝塚商工会議所店をオープンした。2人の背中を見て育った中岡さんは、大阪市の老舗料理店で修業したあと地元に戻り、水ナスを加工、販売



①水ナスのぬか漬けがメインの「水ナス定食」  
②「たっぷりと塩もみずる」ことがおもしろいとの秘けつ」と語る中岡さん

の塩分を控えてうま味調味料などで「味付け」する業者もいるというが、自然発酵にこだわる。

する「水ナス工房」を本店内に開設。「料理を通じて貝塚の文化も発信したい」との思いからで、今春、本店隣に新装した。水ナスは、泉州特有の湿度の高い土壌で、契約農家が丹精込めて栽培している。収穫直後はマスクメロンのように甘いといい、赤ちゃんのほっぺたに例えられるほどですべてとした果菜を一つ一つ、工房の従業員がたっぷりと塩でもむ。

天然素材だけを使用したぬか床に漬け込み、3、4日。それより早ければ味が薄く、遅ければ濃すぎる。発酵の加減を調整するために、ぬか床

泉州では「最高の水ナスは、うちの母ちゃんのぬか漬け」と言われるほど、庶民の暮らしに根付いており、地元客がほとんど。本店では一年中、単品(367円)で提供。市外からの客が多い貝塚商工会議所店では、約3年前から、水ナスが旬の時期に定食を用意している。



貝塚市二色南町4の7貝塚商工会議所1階 ☎072・4388・4351 (23日の問い合わせ先は、水ナス工房 ☎072・4377・4351)

営業時間 午前11時〜午後4時  
定休日 水曜  
メニュー 水ナス定食(840円)は3〜9月限定。水ナスは全国発送もしており、ぬか漬け、液漬け各337円(6個、送料込み)など。

をひけ1新こアメ  
店行受部「フメ  
る。にも社社会部  
ださ。干530・3001、  
こだ。自不(所大)味「  
ご紹介、まず在(所大)味「  
味紹張店ます(所大)味「  
ごじる付(所大)味「  
聞だクルo-naniwa@yomi  
uri.com

中岡さんは注文を受ける  
と、水ナスを手で裂き、器に  
盛る。修業した店では見栄え  
を良くするために包丁を使  
うのが普通だったが、泉州  
では「包丁で切れば味が落  
ちる」と伝えられているか  
らだ。

「漁師の船で食べる取れた  
ての魚には、どんな高級料亭  
の味もかなわないでしょ。地  
元の一番おいしい味を知って  
ほしいんです」と中岡さん。  
気取らず、構えず……。そん  
な作り方、食べ方が、水ナス  
にはやはり一番似合うのだ  
と、教わった。(米井吾一)