

大阪調理製菓専門学校を舞台に大阪・泉州を美食の街に

# 泉州美食EXPOが開幕

## SENSHU EVENT REPORT

大阪府の南部に位置し、9市4町からなる「泉州」エリアは、大阪市近郊に位置しながら山海の資源豊かな土地として知られる。そんな泉州エリアを美食の街にしようと、同エリアの産・官・学が手を組んだプロジェクトが始動。去る4月2日に大阪調理製菓専門学校にてキックオフイベントが行われた。



この取り組みの背景には、泉州エリアが長年抱える問題があるという。それは、大阪市内で食されている鮮魚や農産物の大部分を担う魅力的な素材がありながら、そして西日本の玄関口である「関西国際空港」がありながらも、国内外の観光客は近隣都市、他府県に流れてしまうというもの。そこで2025年の大阪万博を見据え、美食の街としてアピール。食を通して地域活性を図るのが狙いだ。指揮を執るのは「大阪調理製菓専門学校」（泉大津市）をはじめ東西4つの調理師専門学校を運営する、学校法人村川学園。これまで市町ごとに取り組んできた地域活性を、同校を拠点にすることで各市町や生産者、これまで村川学園が関わってきたプロの料理人、学園の学生、観光を結びつけ、泉州の認知向上をめざす。

### 産官学が一堂に集結

キックオフイベント冒頭において村川学園学校長の村川秀夫氏は「産官学が強固な連携のもと地域活性をめざし、多くの方の情熱で食の地域を盛り上げたい」と挨拶。またスペシャルアンバサダーである岸和田市長の永野耕平氏は「大阪万博を契機に、泉州が変わる楽しい取り組みにしたい」と話し、共同宣言調印を締結し、テーブルカットを行った。また阪南市出身のお笑い芸人で飲食店経営者であるたむらけんじ氏を迎えたトークイベントでは泉州の食の思い出などが語られた。

### 有名シェフが名産品を調理

そして今回用意された最大の注目の催しが、泉州素材で作る有名シェフ監修の料理や菓子の試食会だ。迎えられたのは「日本料理 NAKAMURA KOUJIE」の中村孝明氏、「広東明菜 赤坂璃宮」の譚彦彬氏、「Maison Taten Yoshino」の吉野建氏、「NFIN」の金井史章氏、「Ristorante Camine」のカルミネ・コッツオリノ氏と、これまで村川学園の授業を監修するなど、繋がり深い錚々たる面々。

9市4町それぞれが、提供した特産品を活かしながら、村川学園の講師陣・生徒と共に調理した全25品を提供。本格的な和洋中、菓子に仕立てられた料理は、今回紹介した料理のほか、泉州産ワカメとアボカドをヴィネグレットで和えたネバトロ食感の「ワカメとエビのサラダ」や地元では和だして炊いて食べられる大阪泉州ふきをシロップで炊き、フルーツと合わせて香り爽やかなマチエドニアにした「春ふきとフルーツのカクテル」など、驚きと発見が多数あり、素材のポテンシャルの高さを改めて感じさせた。

今後、村川学園では学校教育のカリキュラムに地元素材を使った料理の開発や生産者から直接食材について学ぶ機会を増やし泉州エリアの食を支える人材を育成・輩出する。「まずは大阪万博を一つのゴールに見据え、この取り組みを続けたい」と村川氏。最終的には産官学協力のもと、地域活性し「泉州」の名を世界に知らしめたい意向だ。

1貝塚市の「泉州水なす」はみずみずしく、フレッシュで食べても美味。2自然豊かな岬町で獲れた「イノシシ肉」は低カロリー・高タンパクで脂の甘さが特徴。3古くから大阪湾で漁獲されてきた泉佐野市の「ワタリガニ」は小さいながら旨味が凝縮する。4酸味や甘み、旨みのバランスにこだわった堺市の「トマト」。5和歌山県にほど近く温暖な気候の泉南市の「甘夏」は春～初夏が旬。この他、熊取町の「大阪泉州ふき」や和泉市の「イチゴ」、田尻町の「カキ」、忠岡町の「若ゴボウ」、岸和田市の「泉州菊菜」、泉大津市の「黒米」などが使われた。



2



1



5



4



3

### menu

#### 泉州水なすとパンのスープ他



地元では漬物または生で食べる泉州水なす。それを素揚げし鶏のスープを煮含ませ、同様に調理したパンと合わせてコクを加えた一品など、定番の料理の他、中村氏らしいアイデア豊かな料理が提供された。

### menu

#### 蜂蜜とジンジャーのカヌレ



香りを楽しむスイーツを手がける金井氏監修。フランス伝統焼き菓子カヌレに和泉市の養蜂家より仕入れた「蜂蜜」を加え、香りにこだわりの味。その他、阪南市の清酒を用いたフォンダンショコラなども登場。

### menu

#### イノシシ肉の赤ワイン煮込み



吉野氏の代名詞とも言えるジビエ料理。岬町で獲れたイノシシを煮込み、ブルーベリーを仕上げに加えた。この他、イノシシロースのカツレツも提供。「初めて作ったが、いいアイデアだった」と自己評価した。

### menu

#### 上神谷米の米粉と大根の蒸し物他



大根餅をイメージし、堺市産の「上神谷米（にわだにまい）」を粉にしてから蒸した生地に海老の旨味を加え、成形せずにカップに流して蒸した蒸し物の他、「今回は食べられない仕立てを意識した」と譚氏。

### menu

#### カジキマグロのスマークルッコラと甘夏のサラダ



カルミネ・コッツオリノ氏監修の一品。スマークルッコラの辛味に、泉南市産の甘夏のみずみずしさと酸味をプラス。この他田尻町で揚げた泉太コとジャガイモのサラダなども登場。