

なす ONE グランプリ 2024

摂津市特産
**鳥飼なすワン
グランプリ**
2024 7月18日(木)〜31日(水)

全25店舗! 幻の伝統野菜・鳥飼なすの
オリジナル料理を食べて投票しよう!

鳥飼なす
鳥飼なすは、江戸時代から
独自に栽培されてきた
伝統品種。
栽培が難しく、
生産量がわずかなため
「幻のなす」と呼ばれていまも、
なごの伝統野菜に
認定されています。

WE love 粟
WE love 粟は、JA北大阪と
大阪公立大学が
共同研究により種地を創出した
摂津産特産品です。
WE love 粟の味は、
新米がおいしいです。
食味振興が重要なWE love 粟は、
お中や秋の贈り物として、
産地直産物の上級品認定
産地直産物認定の産地があります。

主催：摂津市商工会 協賛：摂津市 JA北大阪
協力(生産)：株式会社アグリファーム摂津 大阪府立とりがひ高等学校 事務局 TEL:(06)6318-2800(摂津市商工会)

出典：摂津市商工会 HP

阪南大学国際学部国際観光学科

渡辺ゼミ

ご挨拶

2024年もなす ONE グランプリが開催された。なす ONE グランプリとは、大阪の伝統野菜である鳥飼なすを地域に普及させるため、摂津市商工会がはじめたイベントである。期間中、摂津市内の飲食店では鳥飼なすを使った料理を食べることができる。この企画は、2023年にはじまり、今年で2年目になる。2024年は、鳥飼なすの旬にあたる7月18日から7月31日まで開催された。参加店舗も、昨年の23店舗から25店舗に増加していた。これもなす ONE グランプリに地域の飲食店の方々が関心を持ち始めたからではないだろうか。

私たち阪南大学渡辺ゼミでは、今年もなす ONE グランプリの飲食店めぐりをした。学生全員で分担し、各店舗を回って食レポを作成した。私たち3年生は、先輩たちから引き継いで、2024年も農業法人アグリズムで鳥飼なすの栽培を種まきから体験させてもらった。自分たちが栽培したなすを、プロの料理人さんはどんな味に調理するのか。楽しみに食べさせて頂いた。正直言うと、私たちのなかにはなす嫌いの学生も何人かいる。だが、今年も無事全員が完食することができた。飲食店をめぐるうちに、お店の人と話をする機会もあった。私たちがレポートでなす ONE をまわっていると知ると、お店の方々のなかには、自分たちがどんな想いで料理に取り組んでいるのか、お話ししてくれる方も少なからずいた。

2024年も暑い夏だったが、鳥飼なすにかける飲食店の方々の熱い想いも、料理と一緒に味わって頂ければと思う。また、摂津市商工会の方によると、なす ONE ランプリは来年も開催されるそうである。私たちのレポートを見た1人でも多くの方々が、2025年の夏になす ONE めぐりに参加し、鳥飼なす料理を味わい、そのおいしさを共有して頂けることを願っている。

阪南大学国際学部国際観光学科
渡辺ゼミ3年生なす班
大場諒也、日野大嗣、西脇俊太郎
中原聡太、片山創太、渡辺和之

K's Latura

JR 千里丘駅西口から徒歩約 10 分。営業時間は朝 8 時から夜中 3 時までである。朝はモーニングから始まり、夜はバーとして営業する。私はランチタイムのぎりぎりの午後 2 時前後に訪れたが、快く迎えてくださった。店内にはバーカウンターがあり、テーブル席とソファ一席がいくつかある。大人っぽさがあるおしゃれな雰囲気だった。

私は、今回のなす ONE グランプリの「ローストビーフと鳥飼ナスのオムライス」を頼んだ。最初に前菜のサラダとスープが来て、その後にメインのオムライスが来た。オムライスの上には、オムレツの上に大きくカットされた鳥飼なすとローストビーフが乗っていた。また、ご飯もケチャップライスではなく、甘辛いソースと絡めたご飯の中に小さく刻まれた野菜が入っており、食感を楽しめるようになっていた。

オムライスの上にかかっていた甘辛いソースがオムライス・ローストビーフ・鳥飼なすが一つの味にまとまり、よくあっていた。食後にはアイスコーヒーまで付いてきた。前菜からドリンクまで全てがついて値段も 1600 円（税込）とお手ごろな価格だった（中原聡太）。



K's LATURA 「ローストビーフと鳥飼ナスのオムライス」(撮影：中原聡太)

Cotton

JR 千里丘駅西口から徒歩 1 分。お店はお洒落でリラックスできるナチュラルな心地良い空間が広がる。メニューを見ると石窯ピッツァ・パスタ・サラダ・カルパッチョなど多彩料理を提供している。なす ONE メニューは「鳥飼ナスのアラビアータ」である（税込 1650 円）。赤唐辛子の香りのするパスタの上にニンニク・鳥飼ナス・唐辛子が載っていた。パスタには唐辛子風味がやや辛口である。麺はモチモチしていてニンニクの風味もしっかり効いている。鳥飼ナスにもその風味がしっかり効いていた。私にはかなり辛口に感じたが、辛いのが好みの人にはぜひおすすめしたい。「体に優しい米サラダ」（税込 1320 円）は食物繊維豊富な摂津市の WE 米を使用したサラダで、WE 米はお米の何倍もの栄養や腸内環境を整える効果があるという。サラダの上には、WE 米にパセリ・トマト・レモン・サラダなどが載っており、すべてをミックスした味を楽しむことが出来た。



「鳥飼ナスのアラビアータ」撮影：7月18日（片山創太）

居酒屋かっしゃん

上記で紹介した Cotton の斜め前にお店がある。「鳥飼なすのステーキ～肉味噌ソース」(税込 500 円) は、剥いた皮を千切りにし揚げたものをなすのステーキの上のにせそれにネギや肉味噌ソースを焼いた鳥飼なすの上に肉味噌ソースと千切りにして揚げたなすの皮が載っている。肉味噌が鳥飼ナスに味が浸み込むようにマッチして旨味がでていて、「蒸し『鳥飼なす』の冷菜」(380 円) は皮を剥いて蒸したなすをなめこと大根おろし、生姜、ネギを添えた料理である。しっかりとした歯ごたえを感じることが出来た一品だ(現金のみ)。



「鳥飼なすのステーキ～肉味噌ソース」撮影：7月18日(片山創太)

旬彩白おじ

白おじは、JR 千里丘駅から徒歩すぐの場所にある。店内は和のテイストで、落ち着いた雰囲気だった。こちらで提供しているのは「肉みそ鳥飼なすステーキ」で、値段は 600 円（税込）だ。

私はまず、出てきた料理の見た目に驚いた。鳥飼なすを半分に切り、中をくりぬいたものを皿に盛って、肉みそとなすが溢れるほど詰められていた。見た目からしてボリュームがあった。なすの一切れ一切れがサイコロより大きく、食べ応えは抜群だった。なすだけでなく、肉みそもふんだんに盛り込まれているので、肉の味も強く、美味しく、飽きない味だった。そして、見た目ではボリュームがあると思っていたが、食べてみると量はそれほど多くなく、酒を飲みながら食べるにはとても良いボリューム感だった（大場諒也）。



旬彩白おじ「肉みそ鳥飼なすステーキ」。撮影：7月25日（大場諒也）。

八郷

夜は鍋自慢の小料理屋。昼も定食をやっている。鳥飼なすの料理はあるのかと聞くと、「ある」というので、さっそく頂く。なんと2皿も出てきた。「鳥飼なすのかば焼き丼と鳥飼なすのつけ素麺セット」(税込900円)である。1つは鳥飼なす丼。素揚げしたなすがご飯の上に乗っかっている。ご飯はふんだんにWe米を使っていて、五穀米のようである。なすは外側の紫色の皮が付いたまま銀杏切りにうすく切っている。ご飯には甘塩っぱいたれがしみ込んで、山椒の味がしっかりと効いている。なるほど、土用の鰻丼ならぬ鳥飼なす丼なのである。鰻丼風の甘いたれが沢庵とキュウリの漬物とよくあう。これもなすの甘みを生かした味付けなのだろう。その脇の素麺もまた凝っている。麺の上にはうすく切ったキュウリとなすの漬物が載っている。聞くと、塩で軽く揉んで浅漬け風にしたのだそうだ。麺は太めで冷や麦を使ったという。その上にはとろろと三つ葉まであり、贅沢な品であった。

昨年来た時には、すでに終わっていて食べるができなかった。店主によると、去年は「凝りすぎて、いろいろいじくりまわしすぎた」そうである。今年はシンプルに素材の味を生かした料理にした。また、店に来るお客さんはサラリーマンのお父さん達ばかりだという。なす ONE のピラを渡して写真を撮って投票して下さいと頼んでも、誰もしてくれないと、店主はこぼしていた。味はさすがに料理上手な小料理屋の味で、間違いなし。量も男子学生が食べても十分満足できるだろう(渡辺和之)。



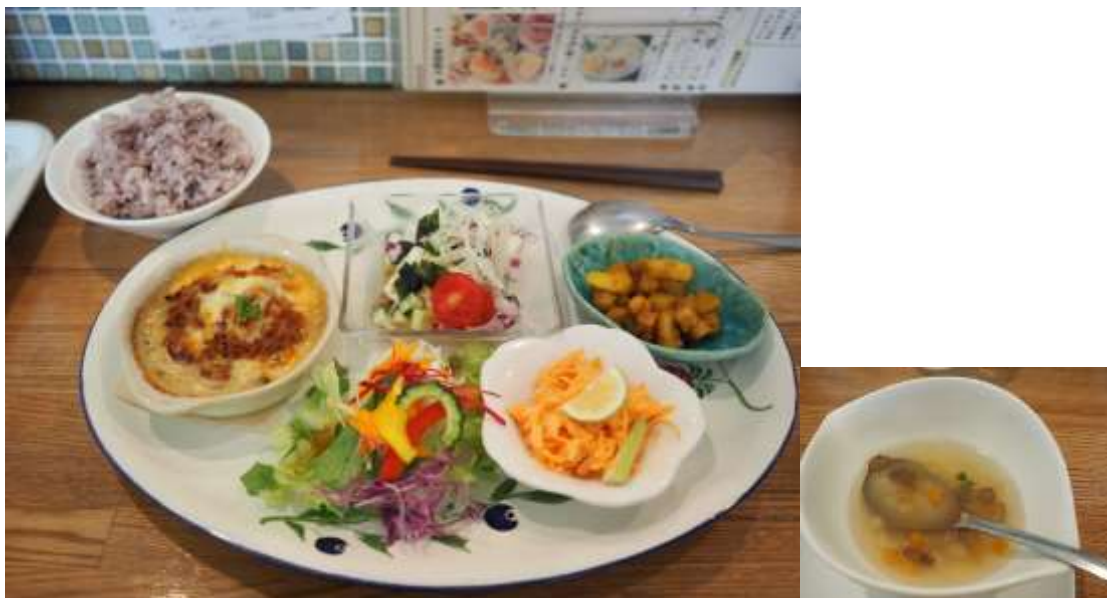
「鳥飼なすのかば焼き丼と鳥飼なすのつけ素麺セット」 撮影：7月19日(渡辺和之)

森カフェ

JR 千里丘駅西口より徒歩3分。住宅街の一角にある。店内は幅広い年代の女性たちで賑わっている。私は1人だったが、3人連れのお客さんはしばらく席が空くのを待っておられた。お昼時なら予約してゆくのがよいのだろう。

鳥飼なすを使った料理は、「お野菜畑ランチ」（税込1480円）というお昼のセットで提供している。注文すると、さまざま具が載ったお皿が出てきた。ひよこ豆のカレーはなかなかいける。ジャガイモも入っていて、インド人も喜びそうである。韓国風の豆腐には、海苔とタマネギとドレッシングがかけてあり、これが不思議とよくあう。根菜のスープには押し麦が入っていて、食感がおもしろい。キャロットラペはニンジンのサラダで、これだけでご飯を食べられる。ご飯は黒もち米のもので、ゆかり（赤じそのふりかけ）がかけてある。ケーキセット（1個付で+210円、2個付で+500）にはしなかったのもので、ご飯大盛（+100）にした。お茶碗1杯位よそってあったので、十分にお腹いっぱいになることができた。

肝心の鳥飼なすはムサカになっていた。トルコ風のグラタンである。少し焦げ目の入ったホワイトソースの下からごろっとなすの切り身が現れた。種のあたりがぷりぷりしている。まさに食感が鳥飼なすである。なすのグラタンはギリシャやトルコをはじめ、北アフリカやイスラーム圏など地中海地方でよく食べられている。なすは世界に通じているのである（渡辺和之）。



「お野菜畑ランチ」（鳥飼なすのムサカ、豆腐の韓国風、キャロットラペ、ひよこ豆とジャガイモのスパイシーカレー炒め、サラダ、黒もち米のごはん、押し麦入り根菜のスープ）。

撮影：7月24日（渡辺和之）

Café & salon Earth

JR 千里丘駅東口から徒歩 10 分、茨木方面に線路沿いに歩いてゆき、しばらくすると、右手に入った所にある。住宅街の真ん中にあり、お店に幟がなければ、普通の民家と見間違える。扉を開けると、まさにお家の食堂に通された感じである。テーブルが 3 つあり、お客さんがランチを食べていた。今年の果物の出来はどうかとか、どんな野菜がおいしく育ったとか、なかなか食にも農にも詳しくそうなお客さんたちである。鳥飼なすはランチのみの提供である。

鳥飼なすのプレート（税込 1200 円）を頼むと、お皿の上に小鉢によそわれた数々の種類の料理が出てきた。どれも野菜の味がしっかりと出ていて、手が込んでいる。鳥飼なすは、焼いたなすの上にトマトとしめじの Pasta のような具材が載っている。なすを切っ、フライパンの上に油をひいて焼いたものだそうだ。なすだけ食べても焼きなすの味がするし、トマトやしめじの Pasta ソースを付けて食べてもなすの味がする。

料理はすべて手作りだという。ドレッシングも自家製である。1 時間下味を漬け込むとか、野菜は 50 度のお湯で洗うとか、とにかく野菜そのものの持つうま味を引き出すための下ごしらえに工夫をこらしている。

店主は山にも登られるようで、玄関には立山大権現のお札が飾ってある。今年は八ヶ岳の硫黄岳から赤岳まで縦走したとか。横岳でガスがかかって強風で大変だったとか、次は大町から湯俣温泉に入って、山へゆくとか。ということは、竹村新道から野口五郎岳に登るというのか。まさか伊藤新道や北鎌尾根ではあるまい。楽しそうな山の会話が聞こえてきて、私も早く山に行きたくなった。

2 階では子供たちがワークショップをやっている。今日は針と糸を使わずに財布を作るのだという。お父さんに連れられた子供たちがたくさんやってきて、食堂を抜け、階段を上っていった。これも摂津市商工会が企画するまちづくり企画の 1 つなのだそうだ。

「夏休み摂津まちゼミ & おしごと体験」といって、夏休みの宿題や自由研究をお店の人が教えてくれる催しだという。うちの学生たちもこういう所でインターンをやればいいのと思った。素材の良さを生かすためには、料理も人も一手間をかけねばならぬことを学んだ（渡辺和之）。



「鳥飼なすのプレート」

お皿の上から時計回りに、豆腐とすりつぶしたキュウリ、セロリと人参、レタスとオニオンとトマトのサラダ、キノコとトマト味の鳥飼なす、シシャモとシソの春巻き、ささみ、鶏肉と玉ねぎと鳥飼なす、ゴーヤ。玉ねぎとわかめの味噌汁と We 米のご飯。

撮影：7月28日（渡辺和之）

KOMOLEBI

JR 千里丘駅東口から徒歩一分。コモレビさんを訪れた。この店は午前 11 時から午後 3 時まではスパイスカレーとコーヒーの店で、午後 6 時から午後 23 時までは居酒屋として運営されている。

午後 7 時前に訪れると、外に設置されたネオンですぐに店の場所がわかった。なかにはテーブル席やカウンターソファ席もあった。私は今回の目的である鳥飼なすを使った野菜巻串「鳥飼なす：トマトジェノバソース」(税込 400 円) をいただいた。見た目は鳥飼なすの周りに豚肉が巻かれており、その上に小さくカットされたトマトとジェノバソースがかかっていた。鳥飼なすの肉厚さを感じさせる歯ごたえと豚肉のうま味が絡み合い、バジル風味のジェノバソースが後味をすっきりさせていた。とてもおいしく、レモンサワーに合う味だった (中原聡太)。



写真 1 野菜巻串「鳥飼なす：トマトジェノバソース」(撮影：渡辺和之)

居酒屋ぐっさん家

JR 千里丘駅東口より徒歩 5 分。席に着くと、酢の物と煮豚の付け出しが来た。メニューを見ると、肉料理に強い居酒屋のようである。なす ONE では、チゲを提供している。「鳥飼なすチゲ」(税込 600 円) は海鮮風の出しがよく効いたスープの上に、キムチ、もやし、銀杏切りにした鳥飼なすが載っている。夏に熱い鍋料理を食べるのは、韓国では「イヨルチヨル」(以熱治熱) という夏バテ防止策だと習ったことがある。ちびちびとビールを飲みながらチゲをつまんでいると、だんだんとなすに味がしみこんでくる。スープの味はピリ辛で、本場韓国のチゲほどは辛くない。なるほど。なす本来の味を際立たせるのである。鳥飼なすにはほんのり辛いものがあうらしい。辛味と甘みの出会いをなす ONE 開幕とともに発見してしまった。カウンターの向こうには冷麺のポスターがある。ここまで韓国式に攻めるのであれば、さぞやうまいのであろう。出てきた冷麺は麺に腰があり、かみ応えがある。韓国語の教科書にあったミョンパリ・テンテンハゴ・チョルギ・チョルギ・ヘヨ (麺がパツンパツンでシコシコです) という例文にふさわしい (NHK『ステップアップ韓国語』2024 年 7 月号)。ほんのりと酸味が効いてしつこすぎず、上に載った焼豚は自家製らしくもっちりとしていて、千切りのキュウリとよくあった。夏に汗だくになりながらチゲを食べ、冷麺を頂く。そしてピリ辛のなかの鳥飼なすの甘みの発見。開幕初日からぶっ飛ばしてくれたものだ (渡辺和之)。



「鳥飼なすのチゲ」撮影：7 月 18 日 (渡辺和之)

Santa cafe HASH

JR 千里丘駅東口から徒歩五分ほど。Santa cafe HASH にお邪魔した。店の外には女性の等身大サイズの置物がおいてあった。店内には、トイストーリーの置物がたくさんあった。とてもテンションの上がる雰囲気だった。HASH さんでは「鳥飼なすのキッシュ」(税込 480 円) をテイクアウトし、家でいただいた。パイ生地の中に大きくカットされた鳥飼なすがゴロゴロと入っており、パイ生地の中には玉ねぎ・ベーコンも入っていた。サクサクした食感、鳥飼なすや玉ねぎなどの食感、そして野菜のもつ甘みをおいしく感じる事ができた(中原聡太)。



Santa cafe HASH 「鳥飼なすのキッシュ」(撮影：中原聡太)。

スクエアキッチン

JR 千里丘駅西口から岸辺方面に向かい、住宅街のなかに入ってゆく。鳥飼なすを提供するのは、お昼のランチプレート（税込 1310 円）で、次の 4 種から選ぶことができる。①とろける豚の角煮、②本格黒酢豚、③デミハンバーグ、④エビのチリソース。どれを選んでも鳥飼なすの料理が付く。各料理には、以下の料理が付いてくる。なす ONE グランプリ期間中は、鳥飼なすのビシソワーズ、鳥飼なすのグラタン、大豆ツナとレンコンの和え物、ブロッコリーとチーズ和え（略してブロッシー）になる。

鳥飼なすが入っているのはグラタンで、まん丸に輪切りしたなすがチーズの下から出てきた。なすの下にはトマトベースのソースにひき肉が入っていた。チーズがトマトソースと混ざって行って、食べているうちにブラウンソースに変わった。味は、地中海風というか、イタリアンのようなスペイン風のようななどことなくひき肉とチーズの味が効いていながらも、なすの味があとからしみ出し、なすの香りがふわっとする。

大豆ツナは初めて食べた。鶏肉だと思って食べたらツナの味がした。ぷりぷりした食感で、大豆からここまで作れるものなのかと驚いた。ブロッシーはブロッコリーに粉チーズと塩がかけられているものである。豚角煮はよく煮込んであり、サラダもたっぷりあった。酢豚を食べた学生によると、あまり酸っぱすぎず、甘みが幾分強く、酢豚が苦手な人でもいけるのではないかとのことである。また、エビチリを食べた学生によると、ピリ辛程度で、辛いのが苦手な学生でも食べる事ができたという。

お店はエア・ウォーター健都という建物の 1 階にある。店内は広く、テーブルもたくさんあってゆったりとしている。白と黒と木目の色を基調としたデザインのフロアーには、観葉植物やお花が飾ってあって、落ち着いたピアノ曲が流れている。町中にあるカフェと言うよりは、ホテルのラウンジにいるような優雅なカフェであった（渡辺和之）。





「ランチセット」。豚角煮のセット（左上）とエビチリのセット（右上）各セットには「鳥飼なすのグラタン」（左下）がついてくる。チーズの下に鳥飼なすが入っている（右下）。
撮影：7月30日（渡辺和之）

café&dining Azalea

阪急京都線摂津市駅から徒歩5分。摂津市立コミュニティープラザ1階正面玄関に入って左のお店である。お店には正午過ぎに訪れたため地元のお母さまたちが多く来店していた。商品名は日替わり定食と言う名前であった。

なす ONE のメニューは「鳥飼ナスの麻婆・わかめスープ・サラダ・ひじき・白米」である。「鳥飼ナスの麻婆」(税込 900 円) はピリ辛に作られているが、豆腐とは違う食感である。また麻婆の味がなすにしみ込んでいるため、ご飯が良く美味しくいただくことができた。定食にはサラダ・ワカメスープ・ひじきも付いていた。夏バテしやすいこの時期に重い食べ物は多く食べることが出来ないのも、少ない量で多くの栄養を摂ることが出来るのではとてもありがたかった(片山創太)。



「鳥飼ナスの麻婆・わかめスープ・サラダ・ひじき・白米」撮影：7月18日(片山創太)

チャイナビストロ陽恵菜

阪急京都線摂津市駅より徒歩5分。住宅街の中にあるので、迷いやすい。踏切から線路沿いの道を見送って次の道を左に入るとよい。

ディナーメニューの「鳥飼ナスと牛ホホ肉のトマト煮込み」(税込1630円)は、具だくさんである。牛ホホ肉、カボチャ、ブロッコリー、シメジに、鳥飼ナス、竹の子、エリンギ、マッシュルームなどがトマト煮にしてある。牛肉はよく煮込んである。トマトの味も甘めである。鳥飼ナスの味が出たのか、あるいはオイスターソースのせいかな、甘めの味になっている。なすは素揚げしてあるのか、ざん切りにして煮込んである。ナスの食感がよく出ていて、さっぱりとした味になっている。「鳥飼ナスの麻婆茄子」(税込900円)はひき肉が効いている。辛くはないが、ほのかにびりりとする。トウガラシ以外の香辛料が効いているのだろうか。なすは素揚げしているのか、とろみがついていて、ナスの味がしっかりとする。

店内は17席しかなく、予約制になっている(渡辺和之)。



「鳥飼ナスと牛ホホ肉のトマト煮込み」(左)と「鳥飼ナスの麻婆茄子」(右)

撮影：7月26日(渡辺和之)

町中華焼いたり揚げたり

モノレール摂津駅より徒歩10分。川を渡って信号を右へ行く。隣は鉄板焼采、彩。鳥飼なすを使った料理は、お昼のランチで提供している。ランチには、とんかつと鳥飼ナスのフライ（とんかつ2枚となす2つ）に豆腐や春雨などの付け出しにご飯と味噌汁、ミニ冷し中華まで付いてくる（税込880円）。単品で鳥飼ナスのフライ（税込350円）を頼むと、フライが4つついてくる。これにご飯を別途注文すると、スープも付いてきた。女子学生だとこれだけでも十分にお腹いっぱいになっていた。鳥飼ナスのフライは一口大に切って、パン粉の衣を付けて揚げている。とんかつの代わりに鳥飼なすが入っているといえばいいのか、エビフライの代わりに鳥飼なすが入っているといえばいいのか。そんな感じである。衣は揚げたてなので、サクサクしており、パン粉で揚げたフライなので、表面はざらざらしている。なすの味は衣のなかに凝縮している。たれはすでに付いていて、もう付ける必要はない。シンプルな味がこのなすには合うのだろう。ドレッシングを付けたサラダと一緒に食べると、また違った味になる。このなすは手を加えない程うまくなるのかもしれない。お腹いっぱいになった所で、サービスでアイスコーヒーまで出てきた。恐るべし。お得すぎるお昼のランチだ（渡辺和之）。



「鳥飼ナスのフライ：ランチセット」 撮影：7月31日（渡辺和之）

鉄板ステーキ采、彩

鉄板ステーキ采、彩は、大阪モノレール摂津駅から歩いて約5分の場所にある。店内には、テーブル席とカウンター席がある。カウンターと厨房が繋がっているため、座っている席から料理を作っている所を見ることができた。この店が提供している鳥飼なすを使ったオリジナル料理は「鳥飼なすと鶏カラの特製焼肉ダレ」である。600円（税込）の単品と1000円（税込）の「限定ランチ」の2種類を提供していた。

限定ランチには、なすの料理にご飯、スパゲッティと味噌汁が付いていた。なすは食感が柔らかく、そして甘辛い味付けだったので、ご飯が進んだ。鶏カラもジューシーだった。さらに、なすと鶏カラの下にはもやしがあり、シャキシャキする歯ごたえも楽しめる。皿の端にはザーサイが付いており、ナムルのような味がした。なすの柔らかさに鶏カラのサクサク感、もやしのシャキシャキにザーサイのコリコリとした食感と、一皿で様々な食感を楽しむことができた。スパゲッティは昆布とキャベツを和えたもので、塩と胡椒がよくきいていた。なすもスパゲッティも濃い味付けだが、味噌汁はあっさりした味で飲みやすかった（大場諒也）。



鉄板ステーキ采、彩「限定ランチ：鳥飼なすと鶏カラの特製焼肉ダレ」。撮影：7月18日（大場諒也）。

Café Sith

阪急バスの鳥飼中一丁目バス停から歩いてすぐ。まわりには工場やオフィスが建ち並ぶ一画にある。「Sith 美～なすカレー」(税込 1300 円) はちょっぴり辛く、スリランカカレーはすごく辛いと言われたが、スリランカのカレーほどは辛くはないだろうと、スリランカカレーを頼んでみた。なすは丸いまま切れ目が入れられ、カレーの上に乗って出てきた。骨付きのチキンカレーと、フリルレタスとニンジンがたっぷり載っているサラダもカレーと一緒に皿に乗っている。カレーにはとろみがなく、さらさらのルーになっている。インド、いやスリランカのようなようである。

辛さの方は、これ位なら私でも食べれるが、あとからじわっと汗が出て来る本格派である。ご主人の友人のスリランカ人が作っているカレーなので辛いのだそうだ。味もチキンの味が染み渡り、辛くてもおいしい。なすは甘くつぶつぶとした食感も楽しめる。カレールーと一緒に煮込んでいない所がよいのであろう。カレーの上に揚げなすがトッピングとして乗っているという趣向であり、これも豪快である(渡辺和之)。



「Sith 美～なすカレー」。撮影：7月25日(渡辺和之)

串かつ居酒屋はじけ家鳥飼店

はじけ屋は、JR 千里丘駅から阪急バス吹田摂津線に乗り、約 20 分。鳥飼八防のバス停から徒歩すぐの場所にある。こちらで提供しているのは、「揚げ出し鳥飼なす」だ。料金は 439 円（税込）である。居酒屋なので手に取りやすい値段になっている。

揚げ出し豆腐のように、衣をつけて揚げたなすがだし汁に浸してある。サクッとする衣の中になすの柔らかい食感があって、とても美味しかった。時間が経つと衣に和風のだしが染み込み、また違った食感になった。大根おろしと生姜が付いていた。なすに付けることによって大根おろしはさっぱりとし、生姜はいいアクセントになり、とても良かった。私は普通の串カツもいただいたが、注文を受けてから揚げており、アツアツのままいただくことができた（大場諒也）。



串カツ居酒屋はじけ屋鳥飼店「揚げ出し鳥飼なす」（左）と「串カツ」（右）。
撮影：7月18日（大場諒也）。

フクロウ堂

南摂津駅から徒歩 10 分程度。鳥飼八坊のバス停なら下車すぐである。ベレー帽を被った女性の店員さんが 1 人でやっている。鳥飼なすの料理を提供しているのは昼のみで、「鳥飼なすとひき肉のトマトチーズ春巻きのプレートランチ」(税込 900 円) がそれにあたる。各種料理が幕の内弁当のように一口サイズに調理されており、丸いお皿の上に載っている。蒸し鶏のジェノベーゼ、バジルとオリーブオイルのソースが蒸し鶏の上に載っている。中央の赤いのがラタトゥイユ、トマトソースに刻みなすが入っている。浸したものは素材の味の和風。手前は黒板にないなすの豚キムチ炒め。これに七分つきのご飯と味噌汁が付く。千切りのニンジンにはドレッシングがしみて、ニンジンの味が引き立つ。圧巻なのは春巻きである。チーズとトマトやその他野菜と一緒に鳥飼なすが入っている。なすには、他の食材の味がよくしみ込んでおいて、全体として凝ったイタリアンの味になっている。これならなす嫌いの学生でもおいしく食べられそうである。こんな手の込んだ手作り料理が 900 円、しかもはるまきは注文を受けてから揚げていた。注意すべきは座席が 8 席しかないことである。私は 11:30 の開店直後に訪れたが、12 時を過ぎるとすぐに満席になった (渡辺和之)。



「鳥飼なすとひき肉のトマトチーズ春巻きのプレートランチ」撮影:7月23日(渡辺和之)

居酒屋夢ペンギン村

モノレール南摂津駅から淀川の堤防の方へ徒歩5分。串焼きの居酒屋である。「いろいろ試した結果、やはり鳥飼なすには肉味噌がよく似合う」。そう去年のなす ONE グランプリで学生が聞いて記事にまとめた。その肉味噌が今年はさらに進化した。「肉味噌ナス」(税込520円)は、薄切りの鳥飼なすに肉味噌、そしてその下にはさらしタマネギが敷いてある。「一味唐辛子をかけてどうぞ」と出てきた。肉味噌の味がタマネギのあじでさっぱりし、新しい味になった。しかも一味唐辛子をかけることでピリ辛になる。ただ、なすの甘みか、はたまた私が酔っ払っているせいか、それほど辛味はきつくない。去年は丸い皿の上にたっぷり肉味噌がかけてあった。今年は横長のお皿になって、なすも一口サイズに食べやすくなり、全体的におしゃれな料理になった。さすが夢ペンギン村、本当に研究熱心である(渡辺和之)。



「肉味噌ナス」。撮影：7月20日(渡辺和之)

炭火焼きよし

地下鉄井高野駅から徒歩 20 分、阪急正雀駅からも同じ位である。すぐ隣には Cafe Plaire がある。店内に入ると、われわれはカウンターの端に案内された。カウンター越しに炭火で豪快に焼鳥を焼く調理風景を間近に見ることができた。炎天下を一日中歩いてなす ONE めぐりをした私たちは、まずはビール（先生）と烏龍茶（私）で乾杯した。

枝豆と焼鳥を頂きながら、一杯目が飲み終わる頃、待望の鳥飼なす料理がやってきた。「鳥飼茄子の銚み揚げあんかけ」（税込 680 円）である。拳大のつくねの上にあんがかり、上に白ネギのトッピングが載っていた。つくねは、なす・肉・なすとサンドした形で、ミューフィーユのような構造になっている。その外側はカリカリに焼けた状態だった。おそらく溶いた片栗粉をつくねにかけて、焼いたか、揚げたのだろう。カリカリに焼けたつくねの皮のなかでなすと肉の風味が混ざり合っていた。鳥飼なすは歯ごたえがよく、醤油味のあんが少し濃い目だったので、辛子とよくあった。これでご飯があれば、さらによかったと思う。二杯目は、先生は冷酒、私はチューハイに突入した。最後は 2 人で梅酒ロックを飲んで締めた。

店を出ると、すっかり陽も暮れていた。日中に比べると、直射日光がない分、かなり歩きやすくなっていた（日野大嗣）。



「鳥飼茄子の銚み揚げあんかけ」 撮影：7 月 28 日（渡辺和之）

Cafe Plaire

地下鉄今里筋線の井高野駅から歩いて20分、阪急京都線の正雀駅からよりは若干近く感じる。席に着くと、店員さんはフラスコのようなピッチャーにお水を入れて持ってきてくれた。炎天下、アスファルトの照り返しがまぶしい道を歩いてきたので、ありがたい。店内には、ちょうど正午を過ぎたばかりで、近くの工場や会社や学校の職員さんがランチに来ていた。まわりのお客さんもみな「鳥飼なす・照り焼きソースハンバーグ定食」（ドリンク付き税込1150円・ケーキ付税込1500円）を頼んでいる。毎日限定15食とあるので、早く来て正解だったかもしれない。

なすはハンバーグの上に半円の形で載っており、その上に大根おろしがかけてある。ハンバーグのたれは甘口醤油味である。ハンバーグの向こうにはレタスを中心とした色鮮やかな夏野菜のサラダがもってあり、涼しげである。味は塩分控えめ。だが、これでよいのである。昨年はどこか塩味が足りないようにも思ったが、何もわかっていなかった。これこそが鳥飼なすの甘みを引き立たせるための工夫なのだろう。分量は男性にはやや少なめだが、足りなくはない。店内にいるのは9割方女性のお客さんなのである。定食とケーキのセットもあるので、当然である。

帰りに会計を済ませ、なす ONE のスタンプを押してもらおうと、「もしかして去年も来ませんでした？」と、さわやかな女性の店員さんに話しかけられた。毎年、おいしく頂いております。どうもご馳走さまでした（渡辺和之）。



「鳥飼なす・照り焼きソースハンバーグ定食」。撮影：7月19日（渡辺和之）。

リールのパン

地下鉄今里筋線井高野駅から徒歩 20 分。神崎川に出たら、川沿いに土手の道を進む。ダイキン工業と江口橋の中間あたりで、土手を下りる。江口橋やダイキン工業前まで JR 吹田駅からもバスがあるが、本数は少ない。

鳥飼なすのメニューは 3 種類で、日曜のみ営業。予約制である。「鳥飼なすのベーコンチーズパン」(税込 500 円)は、食パン系の柔らかいパンの上に焼いた鳥飼なすが挟んである。味付けは、塩とチーズとオリーブオイルのみでシンプルである。なすとチーズの味がよくあっている。「鳥飼なすのフレッシュバーガー」(税込 500 円)には、バンズの間に焼いた鳥飼なす、トマト、レタス、ツナマヨが挟んである。炎天下、汗だくで歩いてきたので、もう少し塩味があってもよい気がするが、野菜そのものの味、特に鳥飼なすの甘みを引き出すために余計な味を押さえているのだろう。トマトとなすの味が際立ち、ツナと合わせて食べると、塩味も感じるができる。店の人によると、チーズの方は、なすにオリーブオイルとパン粉を混ぜて焼いたなすを、オーブンで焼いたものであるという。また、バーガーの方は、やはりできるだけ素材の味に近づけようとしているので、ツナマヨの味だけにしたそう。もっとツナマヨの味を薄くしようとも思ったけど、そうなるとこくや塩味が足らなくなるので、この程度に留めたそうである。他に、「鳥飼なすのキッシュ」(税込 350 円)もある。こちらは、家に帰って食べると、丸いパンのなかに鳥飼なすの入ったグラタンが入っていた。

私が訪れた日は、朝 9 時から 11 時まで店頭でマルシェをしていた。近所の子供たちがご両親に連れられ遊びに来ていた。バンドマン達がアンパンマンやドラえもんをもじったオリジナルソングを生演奏するなか、パン工場の職員さんたちがホースでたらいに水を入れて、子供たちを涼ませていた。子供らをパン屋が迎える夏マルシェである (渡辺和之)。



「鳥飼なすのフレッシュバーガー」(左)と「鳥飼なすのベーコンチーズパン」(右) 撮影：7月28日 (渡辺和之)

なすツーリズムの可能性

なす ONE グランプリを訪れ、鳥飼なすに関心を持った人に提供する小散歩を考えた。コースは、JR 千里丘駅をスタートし、なすワングランプリの景品がもらえる摂津市商工会、鳥飼なすが買える摂津市役所、農業法人（アグリズム）の鳥飼なすの畑を見学し、バスで JR 茨木駅に戻るものである。2024 年 7 月 31 日、新しくゼミに入った 2 年生を連れてなす ONE のお店に行ったついでに、鳥飼なすの紹介を兼ねて歩きた。題して「なすツーリズム」である。現状では、夏の暑い中、歩き回るのは大変だが、いろいろな課題を解決し、マスツーリズム（大衆観光）になればいいと考えている。まずは、参加した 2 年生が書いたレポートを紹介したい（渡辺和之）。

なす ONE グランプリと鳥飼なすの畑めぐり

なす ONE グランプリを行っているお店が摂津市内に 25 軒ある。7 月 31 日までに鳥飼なすの料理を食べるとスタンプが貰える。このスタンプを 2 つ集めて、摂津市商工会に行くと、先着 100 名様に景品が貰える。ゼミでそう聞いたので、みなで行ってみた。

千里丘からスクエアキッチンまで 15 分かかった。スクエアキッチンは、おしゃれで綺麗で、落ち着いてご飯を食べることができる店だった。また、スクエアキッチンでは、鳥飼なすを使ったランチを食べた。4 種類のメニューから選ぶことができたので、私はエビチリのセットを頼んだ。エビチリのエビはプリプリな上にピリ辛で、辛いのが苦手な私でも食べられた。サラダはレタスや玉ねぎなどのサッパリとしたものの他に、ブロッコリーや大豆の小鉢も付いて来た。鳥飼なすは、グラタンのチーズの下に入っていた。これらを「農協のスーパーすぎるごはん」で食べた。

商工会に行き、スタンプを押したビラを渡すと、なすワングランプリの景品を貰うことができた。ビニール袋のなかには、摂津市の見所の写真が入ったクリアファイル、タッパー、紙石鹸、なす丸くんの徽章が入っていた。商工会の職員さんによると、今年、商工会で把握しているなすワングランプリで使うなすの数が 453 個で、スクエアキッチンだけで 100 個注文があった。去年よりもかなり注文が増えていたそうである。

その後、阪急バスに乗り、上鳥飼のバス停からさらに畑まで 20 分歩いた。上鳥飼のバス停は、ちょうど高等支援学校の前のあたりだった。最近、3 回生の人たちがここに取材に行ったと先生から聞いた。この学校の高校生が、鳥飼なすを自分たちで作って販売していると言う。支援学校はちょうど淀川の堤防の下にある。3 回生の人たちが通う鳥飼なすの畑は、安威川の堤防のすぐ近くにある。鳥飼地区は淀川と安威川の間であって、今のような堤防ができる以前は、川が度々氾濫し、水浸しになる場所だった。鳥飼なすは、低湿地の田んぼで

育てられてきたなすなので、とにかく水をたくさん必要とするなすなのだそう。また、鳥飼地区は、大阪の街に近く、このあたりの農家は、昔は大阪まで野菜を売りに行き、帰りは、糞尿を貰って帰ってきたという。高度経済成長の昭和40年代頃までは、このあたりには、肥溜めがたくさんあって、大阪市内の人たちの人糞を発酵させて、畑の肥料にしていたそうである。このため、鳥飼なすは、肥料をたくさん使うなすだという。

鳥飼地区は、今では、大阪の郊外になった。工場、配送会社、新幹線の基地になり、畑は少なくなってしまった。なすワングランプリなどで、なすを使ってもらうようになって、需要があるようになった。しかし、作り手が足りず、たくさんのなすを作ることができず、人手不足になっていることが問題だという。

また、鳥飼なすの畑は、凹凸のある土の上にマルチという黒いシートを敷いて、雑草が生えないようになっていた。その周りは、深さ2cm位の水がたまっていた。鳥飼なすの周囲には、支柱が立ててあり、その間に黒い紐が通してある。この紐からビニールテープが垂れ下がり、鳥飼なすのツルが巻きとれるようになっていた。なすの形は、一般のなすと違い、丸い形をしていた。

これらのことから、実際に食べたり、見たりして、鳥飼なすについて学ぶことができた。鳥飼なすは湿地が多く、大阪の街に近い鳥飼地区で昔から育てられて来た。また、現在では育てる人が少なくなっている上に、育てることが難しいなすであることもわかった。鳥飼なすを守ろうと、今でも大切に育てられ続けている人がいることも知ることができた。なすワングランプリのように、イベントを通じて鳥飼なすのおいしさを伝えることが、鳥飼地区の人々が大切にしてきたなすを支え続けることになるのだと考えた（原優輔）。



写真1 スタンプ2つ集めてもらった景品。撮影：2024年7月30日（渡辺和之）。



写真2 鳥飼なすの畑。撮影：2024年7月30日（渡辺和之）。



写真3 新しくゼミに入った2年生。撮影：2024年7月31日（渡辺和之）。

鳥飼なすの伸びしろ

なす ONE グランプリで、あるお店の夜の部を訪れた時のことである。私が鳥飼なすに関心があって調べていると知った店主が鳥飼なすのことを話してくれた。話しているうちに鳥飼なすの可能性にまで議論が発展した。以下、対談形式で再現する。飲んだ帰りに思い出した内容をメモしたので、抜けている所もあるかと思う。また、飲んでいたのは私だけだ。店主はしらふで、至って真面目にお話ししてくださった（渡辺和之）。

店主：なす ONE グランプリをすることで、お客さんにこのなすの存在を知ってもらえました。このなす、このままこんなもんがあるんだで終わらせてはもったいないです。もっと伸びしろがあることにみな気づいてしまいました。誰かが音頭を取って、このなすのテコ入れをしてゆくべきなのではないかと思います。

聞き手：食べ物という点では、これまでは高級料亭で「幻のなす」として知られてきました。

店主：だったら1個200円とか250円では安すぎます。普通のなすの2-3個分あるのだし、味もいい。もっと高く売っても売れるだろうし、供給量が少ないならなおのこと、幻のなすとして、減茶減茶プレミアが付くはずじゃないですか。

聞き手：高級路線だけでは駄目だと思います。高級料亭で知られていたなすを、一般市民に知らしめることになったのが、なす ONE グランプリの画期的な点でした。一部のお金持ちや食通の人だけではなく、ごく普通の地元の人たちがこのなすを口にすることができるようになりました。

店主：つまり市民の心のよりどころになったわけですね。だって、これまで摂津市って何もない所としか、市民も考えていなかったじゃないですか。吹田市は万博公園がある。大学もある。茨木市は暮らしやすい街をめざして、人口も多い。摂津市は何か市民が誇れるものってないじゃないですか。配送センターとか、物流の中心ではあるけれど、あるいは新幹線の車両基地とか中央市場とか、仕事の場所ではあるけれど、そこにこんなすごいものがあったのだという市民の誇りになるはずですよ。

店主：昔、能登の鍛冶屋さんの広告をお手伝いしたことがあります。江戸時代から続く鍛冶屋さん。もともと刀鍛冶で、明治になって包丁屋になった店です。3代目は包丁研ぎもうまかった。でも今の人はいもう包丁で料理しないじゃないですか。プロの料理人とか、お年寄りしか、ちゃんとした包丁を使いません。若い人は100均で売っている包丁程度で十分だし、

切れなくなったら買い換えればそれでいいと思っています。それで4代目はアウトドアブームに目を付けました。

聞き手：サラリーマンのお父さんたちですね。

店主：そう。キャンプで万能ナイフを使うじゃないですか。趣味にお金をかける人達だから高くてもいいものを買ってくれる。しかも、そこに研ぎを加えることで、良いものを手入れして長く使うという付加価値まで加えることができました。

聞き手：何かそれ、なす ONE の飲み屋の発想と似てませんか？

店主：そう、ちゃんとよいものがある。プロの料理人や健康志向のおばさまたちに加えて、おいしいもののためにはちゃんとお金を惜しまないサラリーマンの方々の心を驚ぶかみする。ちゃんと付加価値を付けて。このなすのすごさとは何かをきちんと伝えて、夏になれば鳥飼なすだという風物詩を創りあげる。

聞き手：まさにこの店の仕事ですね。きっとここならサラリーマンのお父さんたちよりもさらにもう1世代若い人たちにも遡及するノウハウがあるような気がします。

店主：若い人には、やはり SNS で動画を作らないとです。素人が作っては駄目。ちゃんとプロに作ってもらおう。そこは宣伝費だと思って、けちらずにお金をかけないと駄目だと思います。それと動画は賞味期限が短いのです。なので、定期的に作り替えてゆく必要があります。写真はその点、もう少し寿命が長いのです。その代わり動画ほど波及力はないけれど、興味があれば見てくれます。そういう形で、長く見せてゆくためには、写真も撮っておかなければなりません。

聞き手：その写真のさらに先に文章の形で、興味を持った人がちゃんと理解するための素材を残しておかねばならないと考えております。

店主：あとは若い人には、食べてもらうことですね。「何だ、おいしいじゃないか」と実感してもらうことが一番です。そのためには、宣伝費だと思って、それなりに投資をしなければなりません。無料で配って食べてもらうとか。

聞き手：和歌山の湯浅では、伝統野菜の湯浅なすを夏祭りの花火大会の時に、無料で試食していました。みなおいしいと言ってくれたし、何人かに1人はこれ欲しいと買ってゆきました。みなさん、これどうやって調理するのかと聞いてゆきます。レンジでチンして、オリー

ブオイルを敷いてフライパンで焼き、麵つゆかポン酢醤油をかけるだけ。簡単なのですが、鳥飼なすと一緒に、それが一番おいしいのです。

店主：それと、なすだけではなく、なす以外の野菜や果物もこれに乗じて摂津産という形でブランド化できないだろうか。そうすれば、なすの波及効果で、夏だけでなく、四季折々に摂津産の野菜を作って売れるようになります。

聞き手：鳥飼なすを栽培しているアグリズムの渡邊さんの所では、それをめざしています。夏は摂津産の玉ねぎやトマト、キャッサバ、冬はクレソンも作っています。We 米も JA から委託を受けて栽培実験をしております。最終的には、農の見える公園という形で、畑を見学できるような形にしたいそうです。

店主：やるじゃないか。キャッサバかあ。タピオカですね。

聞き手：ええ、クレソンも豚バラとよくあいます。そんな感じで、これもなすワングランプリの波及効果なのでしょうね。なす ONE グランプリをすることで、みながこのなすの伸びしろに気づいてしまったということでしょうか。これに懲りず、ぜひまた来年もおいしい料理を出品して頂ければと思います。

店主：もちろんです。また、いつでも食べに来て下さい。

あとがき

今年もたくさん鳥飼なすの料理を食べることができた。2年目になってわかったこともたくさんあった。大きく分けると、次の3点になる。

第1になすの甘さについてである。鳥飼なすが甘いということはよくわかった。むしろあまり苦くないなすであるのが特徴なのかもしれない。また、なす ONE に出品していたお店の方々がこの甘みを生かすために工夫されていたこともよくわかった。あまり味付けを濃くすると、なすの持つ甘みがわからなくなってしまうのである。1年目の私はそれがわからず、何か塩味が足りないように感じられ、居酒屋で出される濃い目の料理を食べて、「やっぱりこの味だよ」と安心していたのである。まったくもって、何もわかっていなかった。この点で、振り返ってみると、今年はピリ辛で攻める料理が多かったように思う。ピリ辛にすることで、なすの甘みが引き立つのである。また、「このなすは料理人泣かせだ」という声もあちこちの店で聞いた。凝った料理にして複雑な味にするよりも、シンプルな料理の方が素材の持ち味を生かせるからだそうである。

第2になす嫌いについてである。学生のなかにはなすが苦手という人が少なくない。彼らによると、「なすにはえぐみがあり、グチュグチュして気持ち悪い」と言うのである。なかにはトマトも駄目という学生もいて、驚いたことがある。今年はそのなす嫌いの学生がどうしたらなすを食べられるのかを考えてみた。そして、昨年、2年生だった時に「なすが苦手」と言っていた学生がこのミッションに取り組むことになった。そのうちの1人は家でいろんな料理を試してみたそうだが、やはり駄目なものは駄目だった。ところが、それは普通のなすに対してであって、鳥飼なすは対象に含まれないことを、彼は発見したのである。今年のなすワンに参加したこの学生は、鳥飼なすのカレーを前に、「食べれますね」と完食し、私を驚かせた。とはいえ、彼はなす嫌いを克服できたわけでない。「最近、家で普通のなすの天ぷらを食べたら吐いてしまった」という。だが、「昨年も鳥飼なすなら食べられた」ことに彼は気がついた。おそらく鳥飼なすには、普通のなすに含まれる「嫌な味」が含まれないか、押さえられているのだろう。このため、「なすが嫌いな人でもおいしく食べられるなす」であることを、彼は身を以て証明した。また、これ以降、彼は、2軒目に行った飲み屋でも鳥飼なす料理を得意げに完食した。「そんなことってあるのですかね？」カレーを出した店の人に私が聞くと、「あるんじゃない？ だって鳥飼なすは優しい味だもん」とのことである。だが、2軒目に行った居酒屋では、辛口のコメントが返ってきた。「よりによって大変ななすに惚れられたもんやな」と。鳥飼なすは、季節限定で、しかもお店ではなかなか手に入らない。なので、彼がなすを食べることができるのは、なすわんグランプリが開催される7月下旬限定となる。「せめて水なすでも食べられると安くつくんやけどなあ」と、店主は言っていた。まったくご指摘の通りである。

第3に食べて支えることについてである。なす ONE 2年目になり、お店の人たちが地域の宝に気づいたことは、対談で報告した通りである。地域の人が地域を代表する宝を認識す

ることで、地域に誇りが持てるようになったという。同様に印象的だったのは、お店の人が子供たちの課題学習を助けたり、パン屋が子供たちに夏祭りを開いたことである。関西には、地藏盆に代表されるように、地域の大人が子供たちを遊ばせる伝統がある。私も 20 年前、鳥飼地区から安威川を渡ってすぐの茨木市平田地区に住んでいた時にこの行事を見たことがある。地域の公民館では、御盆に地藏盆と称して、子供たちを集めてビンゴ大会をしていた。昔の農村がベッタウンになったあとも、マンションや一戸建てに住む新住民を交え、古い農村社会の伝統行事が現代風の装いで続いていた。そのことに、さすが都市近郊農村だと私は感動した。子供を大事にする地域は、新旧住民を問わず、そこに育った人たちが誇りを持てる社会となるのだろう。なす ONE グランプリに取り組む商工会やお店の人たちが、

このような志でまちづくりに取り組むことがわかったのが、2 年目の収穫だった。



また、摂津市商工会によると、令和 7 年には 7/28 (月) に万博の大阪ウィークの「食べなはれゾーン」で、「幻の伝統野菜「鳥飼なす」料理を食べよう！」と題して、なす ONE グランプリ 1 位の Earth さんが鳥飼なす料理で出店することが決まったそうだ。また、なすワングランプリも 7 月に摂津市内で開催するという。今から楽しみである。

最後にお世話になった商工会の方々、おいしい料理を作って頂いたお店の方々、そして、農業法人アグリズムをはじめ、鳥飼なすの生産農家の方々にお礼を申し上げ、2 年目の成功をお祝いいたします (渡辺和之)。

+++++

渡辺和之 (編) 『鳥飼なすブログ・その 4 : なす ONE グランプリ 2024』 阪南大学国際学部国際観光学科渡辺研究室 2025 年 3 月 24 日発行 〒580-8502 大阪府松原市天美東 5-4-33 阪南大学渡辺和之研究室 電話 : 072-332-1224 (内線 : 8326) メール : watanabe@hannan-u.ac.jp URL <https://www.hannan-u.ac.jp/>

Kazuyuki Watanabe (ed.) 2025 Students' Fieldwork Reports about local foods: Nasu (eggplant) one grand prix 2024. Osaka: Department of International Tourism, Hannan University. Address: 5-4-33, Amami-Higashi, Matsubara, Osaka, 580-8502, Japan.

E-mail: watanabe@hannan-u.ac.jp

+++++