



OSTERIA della Cantina オステリア デラ カンティーナ

華やかな演出より「記憶に残る深い味」で 地元の絶対的信頼を誇る職人料理

南大阪に店を構え15年、「派手さはないのに、他の店とは違う深みと癒しさがある」と人気を博していた伝説的イタリアン「カンティーナ」が、1年半の休業を終え、今年5月に場所を変え再開しました。

大きな宣伝やホームページも無いにもかかわらず、すでにランチは予約を入れておかないと座れないほど。シェフの竹中さんは「再開にあたり色々な意味で不安はあ

りましたが、「美味しい!」と、お客様にお褒めいただくことややはり嬉しいですね。私は気の利いた話ができるタイプではありませんが、これから皿(料理)でコミュニケーションを取っていければと思います」と照れ笑いを浮かべながら答えてくださいました。

実直で職人肌、という言葉がぴったりの竹中さんの人柄を表わすように一つひとつ、見ただけで新鮮な素材が丁寧に調理されているのが分かる「穏やかな優しさ」に溢れた料理ばかり。野菜本来の持つ鮮やかな色味と、真っ白なお皿のコントラストが食欲をそそります。

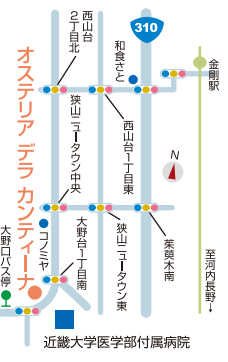
人工調味料は一切使わないのは「当たり前」。定番料理はもちろん、魚と野菜の新たな相性を開発すべく、様々な土地の食材を研究するのめりかかさいのだから。それに



様々な形のバスタはカンティーナの幅広いメニューの立役者。木の温もりと暖色を基調にした内装は、飾られた小物も含め、異国情緒がいっぱい。鮮やかなイエローの外観が印象的。おとぎの国のような可愛らしいデザイン。

よりここでしか味わえない「意外な組み合わせ」が楽しめるのも当店が支持される理由のひとつです。しかし、それは決して奇をてらうのではなく、純粋に素材の味を引き出す、というこだわりが基本にあるとのこと。「よくある展開の店なのに、なぜか特別」という唯一無二な店評の秘密はここにあるのでしよう。

しつこくなく、けれど決して忘れられない味。実に絶妙な加減のカンティーナのイタリア料理は、ランチを味わえば、次はディナーでじっくり時間をかけて堪能したい……と、舌が何度も求める魅力があります。



お店データ
●最寄駅：南海高野線金剛駅 南海バス 大野口下車
●住所：大阪狭山市大野台4丁目3-11
●Tel：072-360-5900
●営業時間：11:30~14:00(ランチタイム) 17:30~21:00(ディナータイム)
●定休日：月曜日
●駐車場：4台
●その他：駐車場は予約の優先先となっております。特にランチタイムは混雑が予想されますので、車の方はグループで乗り合わせて来店くださいませ



●ランチコースでも一番人気の「ブランドフォロ」(1,470円) 手前から時計回りに白のバスタ(写真は小鍋と独立したキノコのソース)、2種類の野菜が入ったミネストローネ、こだわりの野菜サラダ、前菜盛り合わせ(カンパチのカルパッチョ・生ハム・メロン添え・ペペロナータ)、米粉彫り(スタ・リナーニの「8に3に」つるん)な良食感やミツになる美味しさで、単品でも大人気(ミネストローネと野菜サラダはどちらかチョイスになります)。他にパンとエスプレッソ・紅茶などの飲み物付きです。



●ランチにオプションで付けることができます。デザートは盛り合わせ。シェフこだわりのティラミス・マチャドニア・アボガドのジェラート

コラボ 協働で街を元気に コラボラボ

「河内木綿」で時代を越えて官民コラボ

売れてます! 紺屋型紙のクリアファイル

緻密で切り絵のようにシャープな線が美しい河内木綿の型染め文様。「紺屋型紙」と呼ばれるその型染め用型紙のクリアファイルが、「くろまる館」(河内長野市立ふるさと歴史学習館の愛称)から売り出され、人気を集めています。

河内木綿は江戸時代から河内地方で生産され、糸が太く丈夫で布や着物に使われました。河内長野市内でも栽培されており、「長野木綿」と呼ばれる良質な木綿であったようです。その木綿の糸や布を染める染物屋(紺屋)が高向を始め市内に数件ありましたが、外国から安価な綿が輸入されるようになり次第に姿を消しました。ところが25年前程、高向にあるかつての紺屋の蔵にその型紙1,588枚が残っていることが郷土史家の調べで判明、全点が市に寄贈されました。



お洒落な河内長野土産としても人気、6種類あり1枚150円。市内の公共施設や書店で販売中



市ではこの型紙を同館に現物保管する一方、文化財をデジタル化して保管・活用する「デジタルアーカイブ活用事業*」の一環として、クリアファイルにして販売することを企画。商品化に当たっては、同館の学芸員ら女性スタッフが6点のデザインを厳選し、河内木綿の複製保存に力を入れる「NPO法人河内木綿監染保存会」(八尾市)と、河内長野観光案内所をはじめ市内の公共施設や旅館、書店などの協力で販売に至りました。

型紙は婚礼布団にも用いられたことから吉祥柄も多い。菊や牡丹の唐草模様が人気。

くろまる館では紺屋型紙と、河内木綿を作る工程で実際に使われた道具類を常設展示しているほか、関連イベントとして同館で栽培した綿の実から綿種を取る「綿くり体験」を開催中です。(12月25日まで)。館で展示)

*デジタルアーカイブ活用事業
市が保有する文化遺産を高精細デジタル化し、作成したデジタルデータを有償で貸出して、収益を文化遺産保護のために活用する事業。
●問い合わせ先=「くろまる館」河内長野市高向2230-5 Tel:0721-64-1560

第5回「全国親子クッキングコンテスト」河内長野地区大会を開催

去る、10月16日(日)に河内長野ガス料理教室において全国親子クッキングコンテスト河内長野地区大会を開催致しました。

多数の応募者の中から書類審査を経て、6組12名様に実技審査を行いました。皆様、すばらしい親子のチームワークでお料理を楽しんでおられました。見事優勝されたのは上野和枝さん、有理佳さん(天野小学校3年)親子。12月4日(日)に行われる近畿地区決勝大会(会場:大阪ガス総合ショールーム「テリリ」(千里万博記念公園内))に出場されます。多数のご応募を頂きありがとうございます。

このまち大好き!かわちながの風物詩

田辺大根と天王寺蕪収穫真盛り

「なにわの伝統野菜」を栽培



冬野菜が美味しさを増すこれからの時期。岩瀬にある門林秀昭さんの畑では、おなじみの大根や蕪と合わせて田辺大根と天王寺蕪が収穫の時期を迎えています。門林さんは、米を含め全ての農作物を減農薬で栽培している工農農家。12~13年前から「なにわの伝統野菜」の栽培を始め、今では田辺大根と天王寺蕪のほか、夏には毛馬胡瓜や碓井豌豆、秋にかけて勝間南瓜、烏飼加子など季節に合う、さまざまな種類のなにわの伝統野菜を栽培しています。その作付面積は徐々に増え、現在全野菜の半分近くに!「なにわの伝統野菜には、野菜が本来持つ風味が詰まっています。虫がつきやすいとか病気にかかりやすいなどで世話は大変ですが、この味を広めたい一心で続けてきました。最近は料理人さんからの注文が増え、新しい料理法を考案し出してくださるのがうれしいですね。」

河内長野市内でなにわの伝統野菜に取り組む生産農家は、まだ数えるほど。収穫物の大半は市内外の料理店や旅館などに納品されますが、市内の直売所や一部のスーパーにも並びます。「今季の田辺大根と天王寺蕪は、暑い日が続いたので生育が遅れ気味で収穫量もやや少なめです。扱いたい店などについてはお電話ください」と門林さん。

田辺大根の間引き菜(10月末時点。「12月以降はグッと大きくなっています」と門林さん
●問い合わせ先 = 門林さんTel/Fax:0721-63-6073 (農作業などで繋がらないケースがございます)

編集後記

10月に発売されたミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良の2012年版、ついに地元河内長野の日本料理店「喜一」さんが一つ星を獲得されました。今回、南河内で唯一の選出であり、もちろんお店の方々はお喜びでしょうが、私たち河内長野市民にとっても大いに誇れることだと思います。ミシュランガイドが世界でグルメガイドの確固たる地位を築いているのは、覆面調査員の公正かつ客観的な評価によるところが大きいと思いますが、大変な苦勞もあるのではないのでしょうか。さて、別枠でもお知らせしておりますが、今年もガス展も本当に多くの皆さまにご来場いただきました。今回は特に「節電」をテーマに開催しましたが、この冬の節電は家庭が中心になるということで、ご来場のお客さまも、熱心に質問をされていたことが印象的でした。私たちがエネルギーを客観的に捉え、常に適切なご提案ができるよう努力しなければ、とあらためて痛感した機会でもありました。そういう意味ではミシュランガイドの調査員さんを見習わなければいけませんね(安)



特集 Fresh People フレッシュピープル

「香りがよく、味が濃くて甘味があって、実はもちろん葉っぱもすごく美味しいんです。天王寺蕪は与謝蕪村が「名物や蕪中の天王寺」と詠んで絶賛しました。」

自宅にある野菜畑の前で、いきいきと話す難波りんごさん。ガレージの屋上につくったベットのような畑には天王寺蕪と田辺大根がすくすく育っています。難波さんが天王寺蕪に遭遇したのは、15年ほど前のことです。当時住んでいた大阪市阿倍野区で子どもとお母さんのための情報紙の編集に携わる中、地元の方との大阪土産の話がきっかけとなりました。

「大阪の特産物を探していたら、大正14年発行の『天王寺村誌』に天王寺蕪を復活させよう」と天王寺蕪の会」を結成。天王寺蕪のルーツがテレビ番組に取り上げられると、幻の野菜は一気に脚光を浴びました。これを機に、田辺大根や毛馬胡瓜、勝間南瓜などかつて大根で栽培されていた野菜が次々と復活し、「なにわの伝統野菜」と命名され、ブームに。現在その種類は17種に及んでいます。同会では、他になにわの伝統

なにわの伝統野菜でハッピーの種まき!

寺蕪のことが載っていたんです。明治の初めまで天王寺の辺りは、一面この蕪畑が広がっていたようです。ところが市街化や形が崩れていくなどから作る人が減ってしまっ。本には廃絶したと書いてあったのに、調べてみたら種が今も売られています。さらに新聞で情報募ると「天王寺蕪は野沢菜のルーツ」という情報が信州出身の料理研究家さんから寄せられて!江戸時代に野沢温泉村の僧侶が天王寺蕪の種を持ち帰って栽培したものが、野沢菜になったんです。消えたと思っていた野菜が、遠く離れた地で時代を越え、形を変えて生き続けていた。ものすごく感動を受けました。」

1997年、難波さんは天王寺蕪を復活させようと「天王寺蕪の会」を結成。天王寺蕪のルーツがテレビ番組に取り上げられると、幻の野菜は一気に脚光を浴びました。これを機に、田辺大根や毛馬胡瓜、勝間南瓜などかつて大根で栽培されていた野菜が次々と復活し、「なにわの伝統野菜」と命名され、ブームに。現在その種類は17種に及んでいます。同会では、他になにわの伝統



大阪狭山市の自宅にある野菜畑で。「天王寺蕪は60日、田辺大根は90日くらいで収穫できます。タネを欲しい方には喜んでお分けしますよ。」天王寺蕪の会 Tel:072(367)7858

いきいきと素敵に暮らす人たちを紹介します 19 天王寺蕪の会事務局長・難波りんごさん



「香りがよく、味が濃くて甘味があって、実はもちろん葉っぱもすごく美味しいんです。天王寺蕪は与謝蕪村が「名物や蕪中の天王寺」と詠んで絶賛しました。」

プロフィール

◆難波りんご (なんば・りんご) さん
1955年大阪生まれ。神戸学院大学文学部卒業。地域情報紙の編集長を経て、現在、天王寺蕪の会事務局長、阿倍野研究者、「Welcomingアベノ」天王寺キャンペーンアドバイザーとして多方面で活躍。著書に「もうちょっと知っとく? 私たちの阿倍野(新風書房)」「あべの首話・鬼はどこへ消えた?」(新風書房)、共著に「大阪力事典(創元社)など。大阪狭山市在住。家族は夫と子ども2人。

天王寺蕪の簡単レシピ

- ◆天王寺蕪とベーコン炒め
①蕪の皮をむいて、くし切り。葉は4~5cmの長さに切り、ベーコンとにんにくは薄くスライス。
②ベーコン・にんにく(隠火)→蕪(焼き色がつくまで強火)→葉の順に加えて炒め、塩・コショウで味付けする。
- ◆天王寺蕪の吉野汁
①蕪の皮をむいて2cm角に、葉は葉で小さめに切る。
②だし汁に蕪を入れて、柔らかくなるまで煮る。
③かまぼこを身をばくして汁ごと入れ、塩と醤油で味付けする。
④片栗粉でとろみをつけて器に盛り、葉を散らす

野菜の復興支援や普及活動に取り組んでいるほか、研究者や生産者、料理人たちと手を組み、イベントや講演会を通じて、地域に根差したPR活動を行っています。ちなみに会長は直木賞作家の難波利三さん。難波先生とは同じ名字なめでよく、夫婦ですか」と聞かれますが、残念ながら……たまたまです(笑)。

伝えたいのは「人々の想い」

2000年には阿倍野区から越えてきた南大阪の住民に。近年、河内長野市でもなにわの伝統野菜は有機野菜などを栽培する農家によって生産されていますが、難波さんは地元農家の人々と交流を深める傍ら、自宅でも育てた天王寺蕪の種を、近所の方に分けるなど伝統野菜のファンを広げる草の根活動を続けています。「美味しさだけでなく、伝えたいのはそのルーツや伝来の歴史です。関わってきただけの想いやご苦労を知ってほしいのですね。とくに子どもたちには、栽培を通じて食の大切さや、自然や人に感謝する気持ち、地域を愛する心を培ってもらえたらうれしいですね。」

一方、天王寺蕪の活動を通じて「野沢温泉観光大使」に任命された難波さん。さらに蕪のルーツをたどると地中海沿岸に至ることから、イランの人たちとの交流も始まっていると。難波さんの素朴な疑問から始まった活動は、人と人をつなぎ、その輪は国境を越えて広がっています。

「なにわの伝統野菜」は鮎やクッキー、焼酎などさまざまな加工品に。天王寺蕪と野沢菜の話はテーマにした絵本も。

今さら誰にも聞けないシリーズ しきたり&マナー編

普段から気をつける「箸使いのマナー」ことが大切な

日本料理のマナーは「箸使いに始まり、箸使いに終わる」と言われるほど、どんなに上品に振る舞っても、箸使いが間違っているとすべてが台なしなんてことにもなりかねません。特に下記にご紹介するNGマナーは、無意識にやりがちなものを見直してみてもいいでしょうか?

- 持ち箸
お箸を持ったまま、他の食器を持つこと。
- ねぶり箸
お箸に付いた食べ物を、口で舐めて取ること。
- 空箸
一度料理を持っておきながら、もたもたすること。(料理を出した相手の方に不快感を抱かせる)
- 渡し箸
食器の奥まで、お箸をさしこんで渡し置くこと。これは「毛づりません」という意味になってしまいます。ご注意ください!
- こじ箸
食器に盛ってある料理を上から食べずにお箸でかき回して、自分の好きな料理を探し出すこと。

「箸袋の扱い方」をご存知ですか?

本誌形式の正式な会席席に着替えることはありませんが、格式の要席では箸袋に入った箸が箸置きに置かれているケースをよく見掛けます。箸置きがなく箸袋に入った箸があるケースは、箸を抜き出した後、箸袋を折りたたんで、千代結び、結び文などの形にして箸置き替わりにすると良いようです。ぜひ、お試しください。

