

味わうグレーターミナミ <⑥>



秀吉由来の絶品合鴨

河内鴨（松原市）

大阪を代表する伝統的畜産物「合鴨」。古くは豊臣秀吉が好んで食したともいわれる。

大和川を挟み大阪市に隣接する松原市では、古くからアヒルや合鴨の生産が盛ん。松原市内のツムラ本店が生産するブランド「河内鴨」は、一日200羽限定。孵化から飼育、精肉までの全工程を自社で一貫して行っている。口溶けの良さや独特の脂身が特徴だ。

松原商工会議所からすぐ近くの「フレンチ食堂 Bochi Bochi」では、ディナーメニューとして河内鴨のロティ（焼き料理）を提供。分厚いロース肉にオリジナルの特製ソースを合わせていただける。河内鴨のとろけるような柔らかさとしっかりとした味わいは、ワインや日本酒との相性も抜群だ。

松原商工会議所自らも、レトルトパックの「まつばら合鴨カレー」を開発。道の駅にも納入され松原市のふるさと納税の対象にもなっている。

合鴨は松原を象徴する都市ブランドといえる存在だ。

（松原商工会議所）

詳細はこちら▶

