

味わうグレーターミナミ<①>

グレーターミナミエリアMAP



大阪府南部で育まれたご当地食材

食材の宝庫

大阪商工会議所は大阪府の南部（泉州・南河内）と大阪都心南部（難波、新今宮、阿倍野・天王寺、上本町）をグレーターミナミと称し、一体的な発展を目指す都市経済圏として活性化することを目指している。

グレーターミナミは海や山などの豊かな自然に囲まれ、豊富な地域食材に恵まれたエリアである。泉州では「水なす」に代表される野菜や果物などの農産物のほか、漁港で水揚げされる「しらす」、「泉だこ」などの海産物も豊富だ。南河内では、「いちじく」や「ぶどう」などの果物栽培が盛んで、「南河内フルーツロード」を形成している。このように地域ごとに個性あふれる食材が育まれている。

また、これらの食材を活かした料理や加工品も数多く存在し、地元ならではの味わいが楽しめる。古くから続く酒蔵やワイナリーもその一つで、食を通じて地域の伝統や歴史・文化を感じることができるのも大きな魅力である。（大阪商工会議所）

味わうグレーターミナミ<②>



大阪を代表する黒毛和牛

なにわ黒牛（阪南市）

大阪南部に位置し、自然環境に恵まれた街、阪南市。そこで育まれる「なにわ黒牛」はまさに採算度外視のこだわりから生まれた希少な和牛だ。一般的な黒毛和牛より長い、30カ月以上の肥育期間を経て、繊細な肉質と甘くとろける脂が生み出される。月に数頭しか出荷されない貴重な逸品で、G20大阪サミットでも各国首脳を魅了した。

そんななにわ黒牛が大阪市内でも食べられる。大阪産の肉や野菜、魚を使用し、その魅力を最大限に引き出した料理を提供するのが、「大阪産（もん）料理 空」だ。同店では、「なにわ黒牛の陶板焼き」が名物メニューとなっている。口溶けが良く、肉本来の味が楽しめるなにわ黒牛を陶板でふっくらと焼き上げる。新鮮な野菜との相性も抜群だ。

大阪産の食材にこだわる同店は、大阪の食文化や生産者の思いを伝える役割も果たしている。（大阪商工会議所）

詳細はこちら▶



味わうグレーターミナミ<③>



うまいもん貝塚市の幻の水なす

馬場なす（貝塚市）

大阪府貝塚市馬場地区の「畠農園」は、江戸時代初期から代々農業を営んでいる小さな農園。

現在は、家族や近隣の農家と一緒に農作業を行い、主に幻の水なす「馬場なす」や、エコ農法を極めた温州みかんやフルーツの女王「水晶文たん」など、他では作られないような野菜や果実を栽培している。

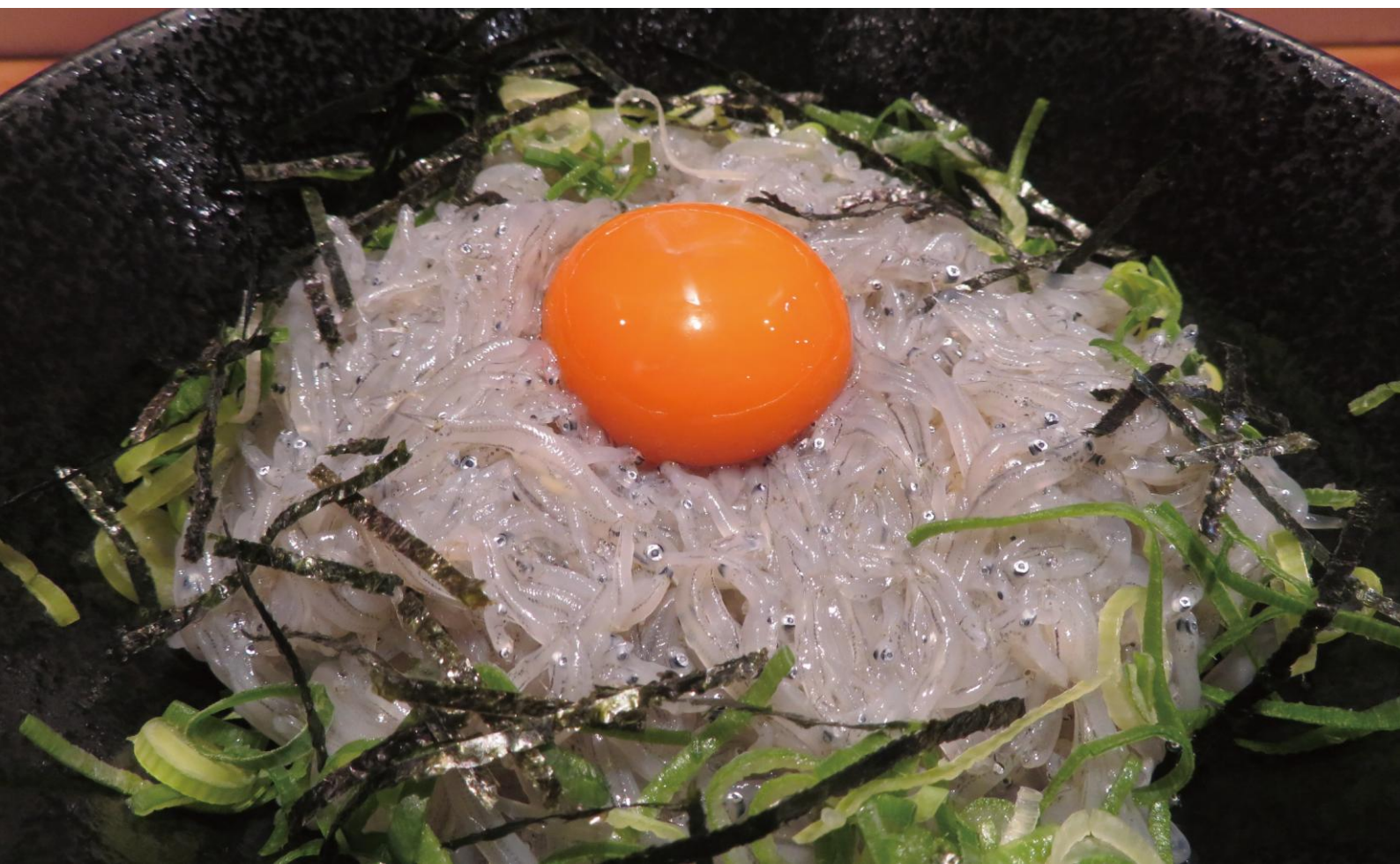
「馬場なす」は一般的な水なすとは異なり、普通のなすに似た形をしており、中には首が細く先が膨らんだタイプもある。

ヘタには鋭いとげがあり、果皮は赤紫色で、首の部分には青い部分が見えるのが特徴。手に持つとずっしりと重く、果皮は薄くしっとりとしていて傷つきやすい。果肉は緻密で水分を豊富に含み、皮ごと食べるとサクッとした食感が楽しめる。優しい甘さとなすの香りが鼻に抜け、非常に美味しい。（貝塚商工会議所）

詳細はこちら▶



味わうグレーターミナミ <④>



新鮮さが光る岸和田のしらす

泉州生しらす（岸和田市）

泉州生しらすは、栄養豊富な大阪湾で育つことから脂乗りが良く、鮮度も抜群だ。ぷりぷりとした食感と優しい甘みが特徴。岸和田港で水揚げされたしらすは、すぐに競りにかけられ、新鮮なまま地元の市場や飲食店に届けられる。

泉州生しらすの鮮度を保つ秘密は、漁獲後すぐに氷締めし、温度と塩分を調整したシャーベット氷で一時保管、その後真空パックと急速冷凍を行う処理工程にある。これにより提供される「泉州海鮮きんちゃく家」の生しらす丼は、地元客や観光客に大人気である。

また、冷凍生しらすや「岸和田ブランド」の認定品であるしらすちりめんは、ふるさと納税の返礼品としても利用されており、遠方の方も泉州の味を楽しめる。

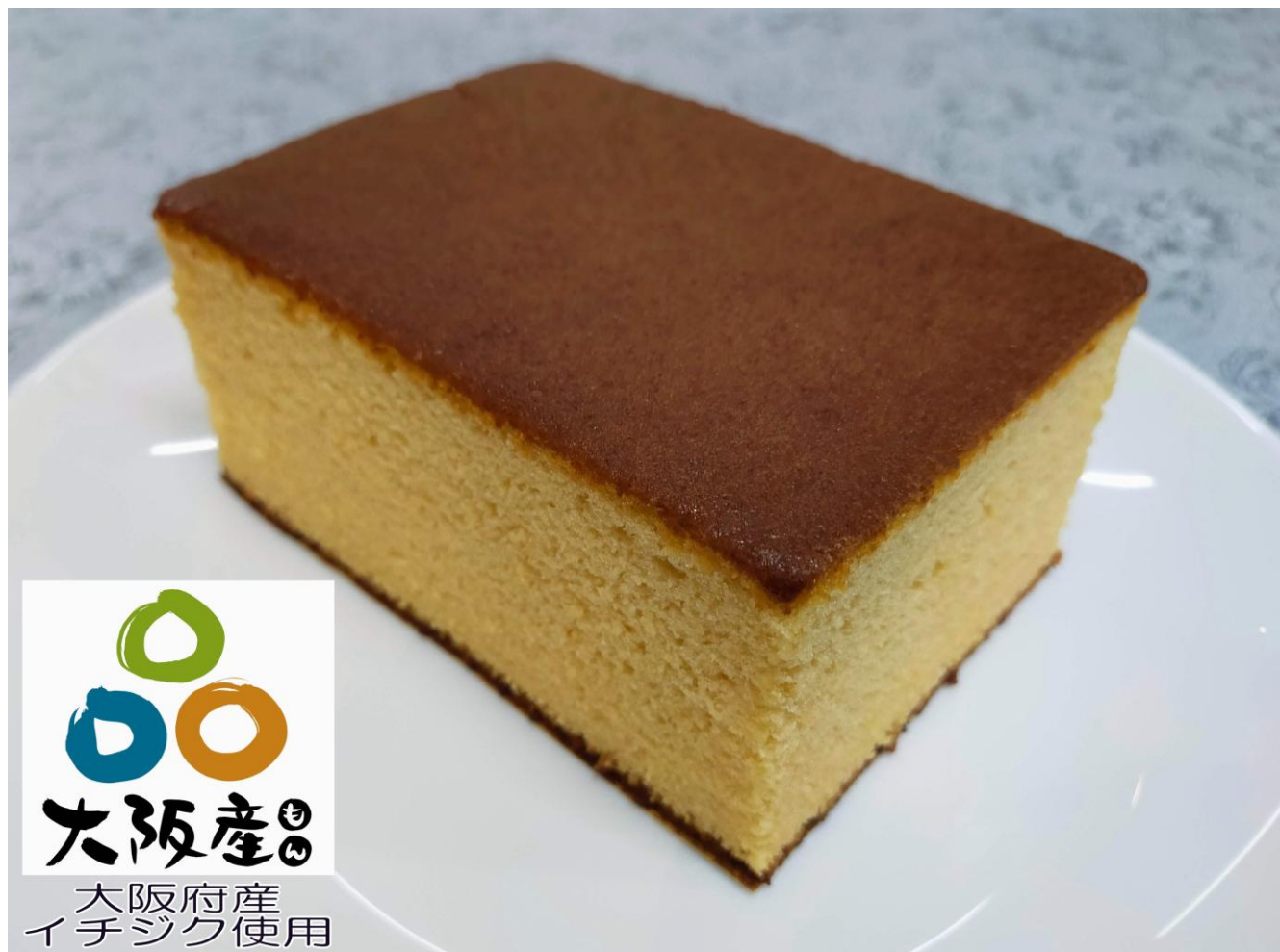
かつて「大阪の海は汚い」と言われていたが、今は水質も改善され、「大阪湾の魚はおいしい！」と自信を持っておすすめできる。

（岸和田商工会議所）

詳細はこちら▶



味わうグレーターミナミ <⑤>



フルーティなイチジク香るカステラ

大阪イチジクカステラ（泉大津市）

140年以上の伝統を誇る毛布をはじめ、天然の素材を生かした繊維製品は、国内はもとより海外からの評価も高く、卓越した技術がこの泉大津で育まれてきた。

そんな職人氣質が息づくまちでは、テレビ番組「TVチャンピオンR」の和・洋スイーツ頂上決戦和菓子部門2位、大阪府初の「優秀和菓子職」認定、「食の都・大阪グランプリ」優勝の和菓子職人・出口勝正氏（菓子処 ふる里）による南大阪産イチジクを使ったカステラが人気だ。カステラはシンプルな分、職人の腕が試される。試行錯誤の末に生み出されたカステラの道のりがテレビ番組「LIFE～夢のカタチ～」で取り上げられ、さらに話題となった。

イチジクをペースト状にして、そこに色づき途中のやや酸味の爽やかな、これも南大阪産ミカンの果汁を加えて焼き上げたカステラからは、ほのかにイチジクの味を感じることが出来る。

（泉大津商工会議所）

詳細はこちら▶



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▶



味わうグレーターミナミ <⑦>



お茶と日本文化を伝承

お茶（高石市）

高石市は、交通至便な立地にある。関西国際空港と大阪都心部の中間に位置し、それぞれのアクセス時間は約30分。

その高石市に工場が立地するつぼ市製茶本舗は、千利休が、「茶の湯」の伝統文化を大成させた和泉の国・堺で創業し、175年の歴史を持つ老舗。今もその伝統文化を育んでいる。

つぼ市製茶本舗では、創業以来「お茶は人と人を繋ぐ」という信念のもと、優れた茶鑑定士によるお茶の選別と堺伝統の焙煎技術によるお茶づくりによって、今も「暮らしのお茶」として良質で新鮮、安心、安全でおいしいお茶を提供している。

堺に古くからある町家をリノベーションした「茶寮 つぼ市製茶本舗 堺本館」や「茶寮 つぼ市製茶本舗 なんば店」では同社自慢のお茶と、かき氷やパフェなどの抹茶スイーツを楽しめる。

（高石商工会議所）

詳細はこちら▶



味わうグレーターミナミ <⑧>



世界に近い温泉とブランド豚

犬鳴ポーク（泉佐野市）

関西国際空港の地元泉佐野市は、国際都市として多数の旅客が訪れ、西日本の玄関口として大変にぎわっている。

大阪湾から新鮮な魚介類が多数水揚げされるほか、内陸部は野菜の一大産地で、豊富な野菜が大都市へ出荷されている。山間部では、大阪府で唯一の温泉郷「犬鳴山温泉」が有名。関西の奥座敷とも言われ、多数の効能があると評判だ。

その温泉旅館では、大阪府内唯一のブランド豚「犬鳴ポーク」が美味。地元の豚牧場から仕入れた舌触りの良い赤身で甘みのある洗練された脂質がおいしさの特徴である。

犬鳴山温泉には、四季折々の豊富な食材で料理を堪能できる旅館が多い。豊かな効能のある温泉で体を癒し、犬鳴ポークをはじめ、鮮度の良い野菜・魚介類や各種肉料理のすき焼き・鴨鍋・ボタン鍋や懐石料理を、老舗の地酒で舌鼓を打ちながら楽しむ。

（泉佐野商工会議所）

詳細はこちら▶



味わうグレーターミナミ <⑨>



関西最大いちご農園

いちご（和泉市）

大阪府の泉北地域に位置し、大阪平野・大阪湾をのぞむ自然豊かな街、和泉市。同市では、いちご栽培が盛んで、関西最大級のいちご農園、いずみ小川いちご農園では、約7,000平方メートルの広大なビニールハウスにいちご約50,000株を栽培生産している。

大人気のいちご狩りは、シーズンによって栽培する品種が異なる。例年1月初旬から6月初旬にいちご狩りが体験でき、「紅ほっぺ」「章姫」「かおりの」「よつぼし」「さがほのか」「おいこベリー」「レッドパール」など、最大14品種が順次、楽しめる。

ハウスで栽培しているいちごは、大粒でとても甘く、子どもから大人まで幅広く楽しめる味だ。

農園内には、完熟いちごを使用した「べっぴんさんいちごのチーズケーキ」などを提供しているカフェも併設している。一度で様々な商品を味わうことができる。（和泉商工会議所）

詳細はこちら▶



味わうグレーターミナミ <⑩>



なにわ特産品「大阪こまつな」

大阪こまつな（堺市）

大阪府の中南部に位置する政令指定都市、堺。ここでは限られた農地で高効率に栽培し、何度も収穫できる軟弱野菜の生産が盛んだ。中でも「なにわの特産品」の一つ「大阪こまつな」は、大阪府内で堺市が生産量ナンバーワンを誇っている。

大阪こまつなは、葉物野菜の中では葉がしっかりしておりアクが少なく、栄養価が高いので、おひたしや汁物、漬物、炒め物などに使える。年間を通じて人気の高い野菜である。

そんな大阪こまつなを生産しているのが「しものファーム」だ。これまで培ってきた技術によって、柔らかく、甘みがあり、歯切れの良いこまつなの生産を実現している。離乳食の赤ちゃんからお年寄りまで食べやすいと特に評判。色の濃さも特長である。

「明日の人類の食と農を考え担っていく」を理念に、同社は安全・安心の野菜を作り続けている。（堺商工会議所）

詳細はこちら▶

