



気になるあいつ  
わかぎゑふ

双葉社

# 大阪名物

泉州茄子を大量に貰った。美味しかった！ なんのこつちゃ？ と思ってる方の方が多いだろうから説明すると、大阪の南の地方の名物である。南の方、堺とか、岸和田とか、貝塚とか…どこか聞いたことがおありだろうか？ ともかくそのへんを泉州という。江戸時代の呼び名が残ってるだけのことなのだが、その名物が茄子なんである。

「だから？」と思われるかもしれない…たかが茄子じゃないかと。しかし、大阪という不毛の土地で自前の名物があるというのは、実はものすごいことなのだ。

例えば大阪名物といえば代表的なのが「たこ焼」「お好み焼き」である。大阪に行ったらあれを食べなきゃ、なんて思ってる人も多いだろう。或いは冬なら「てっちり」も、大阪ならではの名物に数えられているのだろうか。しかし、よく考えると、たこ焼は元々は兵庫県の明石のもの、お好み焼きは広島のものである。てっちはもちろん瀬戸内海に面する地方ではどこでも食べる。大阪なんて東のはずれという感じだ。単に都会なんで関西一圓の食べ物が集まってきて、それを名物と呼んでいるというのが大阪の現状だ。

古くは太閤さんこと豊臣秀吉が、「大阪城に日本中の食べ物」と集めたのが最初で、後に天下の台所と呼ばれるようになったのだが…その実は寄せ集めの食文化というオチがある。大阪といえば「塩昆布」も代表的な名物だが、あれも北海道から昆布を買い付ける江戸時代のルートが、今も残っているから成立してららしい。

そう考えていくと、大阪らしい大阪の名物なんてひとつもないんであ

る。そこに「泉州茄子」の特別な価値があるわけだ。なんといっても大阪で収穫されて、大阪人が毎年楽しみに食べている食材である。これを貴重と呼ばずして何を呼ぶか？ と言いたくなる。

泉州茄子は今の季節、大阪のあらゆる八百屋、スーパーなどに「泉州茄子入荷しました」という張り紙とともに売られる。居酒屋へ行けば「泉州茄子の浅漬け」とか「水ナスあります」と宣伝される。

大阪市内で買うと1本100円〜150円くらいですが、泉州では3本100円くらいだそう。とはいっても泉州まで電車代使うなら、大阪市内で買うかという値段ではある。

いいものは生でも食せるので、切ってさつと塩で揉むだけで浅漬けになり、炒め物や、焼き物にも欠かせない。知られざる大阪の初夏を彩る名物なのである。

で、今うちにはそれが大量にある。料理好きの私は気になって仕方ない。

---

【著者略歴】

わかぎさるふ

1959年、大阪府生まれ。女優、エッセイスト。1986年より作家・中島らも氏とともに劇団「リリパット・アーミー」を主宰し、現在同劇団の進化形「リリパット・アーミーⅡ」の座長。1994年より演劇ユニット「ラックシステム」を旗揚げ。演劇制作会社「玉造小劇店」を運営し、女優のみならず、脚本、演出、メイクから衣装まで芝居全般にわたりその才能を発揮し続けるスーパーレディ。主な著書に『すみっこのすみっこ』『女体の神秘』『秘密の花園』『ぬくい女』『太りすぎの雲』『イブの抜け穴』など多数。

---