



大阪産の現場から

肉厚な葉に「甘み」と「うま味」を蓄える
“フレッシュ”で食べたい「泉州きくな」

その

3

菊菜

◎

貝塚市
西阪農園



文=阪口香 写真=下村亮人



大阪産ってなに？

豊富な栄養分や潮流に育まれた大阪湾の魚介、肥沃な土壌で手をかけられた農産物など、大阪府域で生産・収穫する農林水産品、また、それらを原材料として使用した加工品。商品・生産者については、「大阪産(もん)データベース」をチェック!



「翠大屋」
大屋友和さん作

菊菜栽培のこだわり、
料理のレシピは
「WA・TO・BI」で配信中!

「自分が本当に美味しいと思う野菜を食卓に届きたい」という西阪さん。今では料理人からの指名買いも多く、手に入りにくいというのも頷ける。



ご購入は
イオンモール
堺北花田店の
無印良品で!

「西阪農園」
西阪和正さん

「まずはそのまま、食べてみてください。」「西阪農園」八代目・西阪和正さんが肉厚な「泉州きくな」を手渡す。今までに食べたことのない、ふわふわとした食感。爽やかな香りが鼻を抜け、リンゴにも似た甘みとうま味。菊菜独特の苦みは皆無だ。最も心血を注ぐのが土づくり。「土を深く耕して酸素を送り、微生物が住みやすい環境に。微生物は有機物を分解し、養分を生成。そこに種をまく。この『自然の循環』の中で育った野菜は、本来の味わいを自ら生み出します」。菊菜に含まれるグルタミン酸(アミノ酸)にミネラルを効かせることで、うま味を増幅。生長した菊菜は、日中の光合成によって糖をしっかりと蓄えた後に収穫する。細部までこだわること