

わがまちの 繁盛店



赴任地の名物を舌で覚えるのも記者の楽しみの一つだ。神戸では「みそだれギョーザ」。

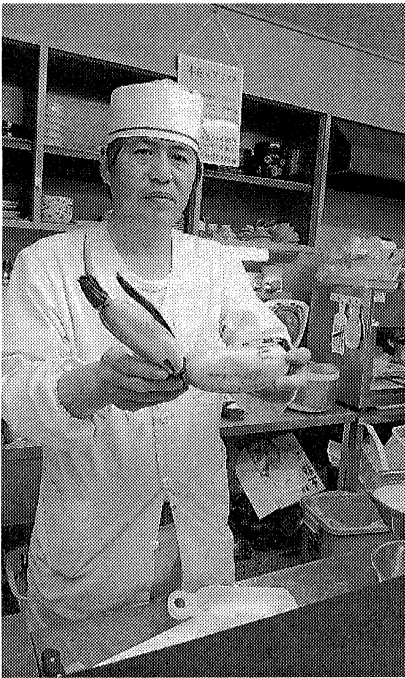
福井では「おろしそば」。そして北河内では「門真れんこん」に出会った。

ほんのり甘く、独特のもっちりとした食感。レンコンといえば、シャキシャキした歯応えが定番だと思っていただけに驚いた。料亭やホテルに御される高級食材でなかなか口にできないが、レンコン農家の4代目でもある中西正憲さん(53)の「門真れんこん屋」なら気軽に味わえる。



メニュー23種類はすべてレンコン料理。もちろん中西さんの農園で収穫されたものを使う。「幻の食材とか言われるが、郷土の味をもっと身近に」と昨年10月、店を開いた。

門真とレンコンの関係は深い。市南部は低湿地帯で、度重なる水害のため稲作には不向きだったという。頭を悩ませた地元住民が自生していたハスを栽培したのが「門真れんこん」の



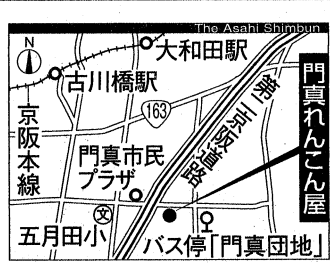
店主の中西正憲さん。生産者と料理人の二足のわらじをはく門真市千石西町

幻の食材熟知メニュー23種

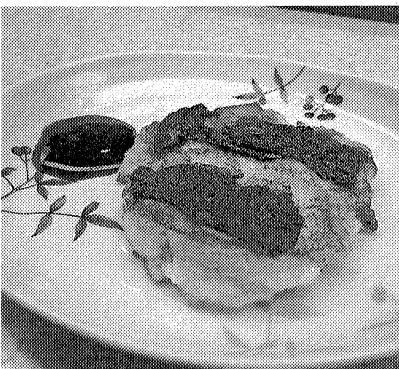
始まり。鉄分を含む粘土質の土壌が生み出す独特の食感が珍重され、江戸時代には米ではなく、レンコンで納める「蓮年貢」があったとされる。大正期には、太くて白い石川県産や岡山県産の品種を導入するなど品種改良を重ねてきた。「レンコンが高く売れ、門真の住民はひもじい思いをしなくてすんだ」(中西さん)という。

ただ宅地化が進み、レンコン農家は減少の一途をたどる。市によると、1985年に104軒あったレンコン農家は現在65軒。生産量も右肩下がりが。門真はレンコンに支えられて

門真れんこん屋(門真市)



門真れんこん屋 門真市千石西町12の6。京阪大和田駅もしくは古川橋駅から京阪バスで約15分、「門真団地」で下車、徒歩3分。カウンター8席、座敷35席。午後5時半～10時。月曜定休。年末は29日まで、年始は1月12日から。レンコン掘りのため臨時休業あり。レンコン成長期の5～8月は休業。要予約。072・885・2348



人気メニュー

- ①れんこんのお好み焼き 980円 写真
- ②蓮根饅頭 880円
- ③れんこんと牛肉の煮もの 780円

きた。味わうことで、その歴史を忘れないで欲しい」と中西さんは語る。

メニューは、穴にもち米を詰めて蒸し上げる「蓮根餅」などの郷土料理に加え、独自レシピも豊富だ。門真れんこんを熟知した農家ならではの知恵が生かされている。

例えば、すり下ろして丸めて油で揚げ、あんかけをかける「蓮根饅頭」。繊維質が密集したレンコンの「尾」を使うのはうまみが凝縮されているからからだ。また「れんこんのお好み焼き」は長辛とともにすり下ろした生地に牛肉を乗せ、焼き上げる。もちもちした生地は脂との相性が抜群で、いまや一番の人気メニューだ。

「ふるさとにうまいものあり」。中西さんの店の看板に掲げられている言葉だ。うまい多物のある門真がうらやましく思えた。

(小池暢)