

TIME	内容
	オープニングタイトル
	<p>田村： お元気ですか！市民のみなさん。麒麟の田村裕です。 そして今回の「お元気アナウンサー」はこの方です。</p> <p>梅山： みなさん、こんにちは。 今回お元気アナウンサーを務めさせていただきます梅山茜です。 よろしくお願いします。</p> <p>田村： よろしくお願いします。 2回目ということなんですけど、何か前回の反響とかありましたか？</p> <p>梅山： 吹田に住まれている方から「なんか出ててんけど」って。 「なんか出ててんけど、どういうこと？」って、なんか悪いことしたみたいな 感じで言われました。</p> <p>田村： よろしくお願いします。それでは特集いきましょう。</p> <p>梅山： 今回の特集は「吹田くわいを追ってみた」と題してお届けします。</p>

映像	ナレーション
<b>特集「すいたくわい追ってみた」(13分15秒)</b>	
	<p><u>ナレーション</u></p> <p>今年もあとわずか！新年に向けておせち料理の準備を始めている方もいらっしゃるんじゃないですか？</p> <p>おせちといえば忘れちゃいけないのが、我が町、吹田の特産品「吹田くわい」。「芽が出る」「出世する」縁起物として定番メニューになっていますよね。</p> <p>ところで皆さん、この「吹田くわい」、どんな野菜か知っていますか？市のイメージキャラクター「すいたん」も吹田くわいがモチーフなんですけど、すいたんは知っていても吹田くわいの味や実態を知らない人も多いのでは？そこで今回は「吹田くわい」を追いかけてみました。</p> <p><u>釜本：</u></p> <p>田村さん初めまして！吹田市在住の釜本りなです。</p> <p>今日はですね、吹田くわいの魅力を探ろうということで、まずはみなさんに吹田くわいが知られることになったキーパーソンのお宅にお邪魔したいと思います。</p> <p><u>ナレーション</u></p> <p>最初にお邪魔したのは「吹田くわい保存会」の岡本さんのお宅。</p> <p>まずは誕生の秘密を聞いてみました</p> <p><u>釜本：</u></p> <p>岡本さん、すいたんでおなじみの吹田くわいなんですけど、元々はどんな植物なんですか？</p> <p><u>岡本さん：</u></p> <p>吹田くわいというのは、元々は雑草なんです。</p> <p><u>釜本：</u></p> <p>あっ、そうなんですね。雑草？</p> <p><u>岡本さん：</u></p> <p>その雑草のうちの一つが「オモダカ」という植物で、オモダカが進化して吹田くわいが出来上がった。その場所が吹田だったんですね</p> <p>昭和8年と12年に牧野という植物学者が、あちこち見学して回っているうちに吹田くわいに出会われて、地名をとって「スイテンシス」、吹田に産するクワイというふうに名付けていただいて多くの人に知れ渡っていったというかたちですね。</p>

### ナレーション

吹田くわいは日本の湿地に自生していた植物で、栽培されていたのでは無く田んぼなどに自然に生えていました。江戸時代頃から食べられていた記録があり、明治維新までの約200年もの間、京都御所に献上されていました。ところが戦後になって宅地化や田んぼの除草剤の影響で吹田くわいの数は激減し、忘れられてしまったのです。この時まさしく吹田くわい絶滅寸前の大ピンチ！そうして時が流れたある日、南吹田に住む木下ミチさんが自分の家の田んぼの一角で謎の植物を発見しました。「これは何の植物だろう？」と関西大学の金子又兵衛教授に相談したところ、幻の植物「吹田くわい」だということが発覚！「これは貴重な植物だから大事にしてください」と教授から言われたことがきっかけで1975年「吹田くわい保存会」が発足し市民による保存活動が始まりました。この出来事をきっかけに、吹田くわいが世に知られるきっかけとなったのです。

釜本：

じゃあ、その「吹田くわい保存会」で岡本さんが活動されていたということなんですね。

岡本さん：

お友達と一緒に休耕田を借りて、そこで北村先生から受けた種芋を植えて栽培したというかたちで、その出来た芋でまた他の人たちに渡っていったわけなんです。

釜本：

じゃあ、今私たちが実際に吹田くわいを見られるのは、岡本さんたちの保存会の活動のおかげなんですね。

岡本さん：

いやいやいや・・・。

### ナレーション

一時期は絶滅の危機にさらされた「吹田くわい」は、原産の地である吹田市民の手で守られ現在に至っているんですね。そんな保存会のメンバーの熱い想いを受け保存田で吹田くわいを18年間作り続けているのが江坂町の「平野ファーム」。

釜本：

今が吹田くわいの収穫時期だということで、保存田の方へやってきました。あれっ？ここかな？結構泥だらけの感じですね

釜本：

こんにちは、よろしくお願いします。

平野さん：

こちらこそ、よろしくお願いします。

釜本：

こちらで吹田くわいを育ててるって聞いたんですけど、何にもないんですけど。

平野さん：

今、収穫時期に入ってますから、親木の枯れた葉っぱがたくさんありまして、ドンと放してます。

釜本：

スムーズに収穫するためにこの状態に敢えてされているということなんですね。

平野さん：

はい、そういうことです。

釜本：

今日は吹田くわいを私も収穫体験したいなと思うんですけど。

平野さん：

そうですね。やってください。

釜本：

いいですか？

平野さん：

なかなか難しいですよ。

ナレーション

ということで、泥に足を取られつつも収穫体験へ。  
まずは平野さんにお手本を見せてもらいました。

平野さん：

ほら！

釜本：

出てきた～。いました～。これや！

平野さん：  
これが「くわい」です。

釜本：  
すごい！最初にいきなり当たり。

ナレーション  
簡単そうに見えましたが、いざりポーターが体験してみると…。

釜本：  
結構力入ります。えっ！無い？！無いんかな？

平野さん：  
無いですね。

釜本：  
無いですね。

ナレーション  
そう上手くは見つかりません。

釜本：  
すでに息が上がってる。せーの！

釜本、平野：  
よいしょ！

平野：  
ひっくり返してくださいよ。

釜本：  
あっ！あった！

平野：  
一個ぐらいじゃなしにたくさん出してください

釜本：  
厳しい～。

平野：  
厳しいよ～。

### ナレーション

農業の厳しさを思い知らされたレポーター。さて、成果はいかに。

釜本：

いやあ、いっぱい取れましたね。  
結構大きいのも多かったのかなと思うんですけど

平野さん：

いつものよりも今年はなんか大きいですね。

釜本：

これって、いつもどのぐらいの量の吹田くわいを育ててらっしゃるんですか？

平野さん：

ここは収穫量でいえばいつも60kg～100kgぐらいでしょ。今年はどうやら120kgぐらいあるじゃないかなというね、ちょっと豊年かなと思うの。

釜本：

吹田くわいって、もともと雑草だったって聞いたんですけど。

平野さん：

野生ですね。だから人手で育つもんじゃなくて、作らなくても吹田にはある植物なんです。でもそれを栽培に切り替えて、あまり環境を良くすると何か競争ものがなければ、それはそれなりに大きくなる。適当に世話をしながらやらんとダメなんで、そこがちょっと他の栽培型野菜と違うところでしょうね。

釜本：

野菜ならではの難しさがあるんですね。

### ナレーション

この平野ファームではこの保存田を通じて毎年、子供達向けの収穫体験や、市内の大学と連携してクワイの生産・保護活動を行なっているんですよ。

農園を通じていろんな年代の人が吹田くわいと関わっているんですね。

さて、ここで収穫された「吹田くわい」。

実は一般には流通しておらず、平野ファームの直売所か吹田市主催のイベントでしか買うことができないんです。

でも、どうしても食べたい！味を確かめてみたい！という人にはこちら…

釜本：

実は、市内の飲食店には吹田くわいを使ったお料理を食べられるお店があるんです。ということでさっき平野さんと取った吹田くわいを持って行きます。

### ナレーション

吹田くわいのメニューを提供しているのは、高浜町の創作フレンチのお店「サンスーシ」。

クワイといえばおせち料理などの和食を想像していましたが、フランス料理ではどんなふうアレンジされるんでしょう？

釜本：

シェフ、こちらでは吹田くわいを使ったお料理が食べられるって聞いたんですけど。

山崎さん：

海外では地元の食材を使ってですねお料理することが多いんで、僕もちょっと地元の食材を使ってですね、お料理してレストランで提供したいなと思ひましてそれで吹田くわいを使っております。

釜本：

ちなみに、この吹田くわいってどんなお味なんですか？

山崎さん：

栗みたいに甘みがあって、ちょっとホクホクした感じで、特長としては少しえぐみがあって苦いところもちょっとあるんですけども、それがまたクワイの良いところなんで。

### ナレーション

ということで収穫したくわいをシェフに託すことに。

はたしてどんなお料理に変身するのでしょうか？

まず1品目では吹田くわいの泥を落とし、目を残すようにキレイに剥きます。下ゆで後、ブイヨンで煮て味をしみこませ、ジャガイモとお肉を混ぜたパテで包み込んで仕上げます。

さて、これはどんな料理に仕上がるのでしょうか？ まずは1品目。

山崎さん：

まず1品目の「くわいクロケット」になります。

釜本：

このクロケット吹田くわいの形をしていますね。おしゃれですね。

山崎さん：

ありがとうございます。

釜本：

じゃあ、早速ちょっといただきますね。ほくほくですね。甘みも噛むごとに出てきますね、少し。

山崎さん：

そうですね。ちょっと甘みもあって、ほんのり苦味もえぐみも出てくると思うんですけど。

釜本：

大人の味って感じですよ。で、表面のところが香ばしい感じがします。

山崎さん：

吹田くわいの皮を乾燥させまして、それを衣にしております。

釜本：

なるほど。皮の部分にも吹田くわいが使われているんですね。

山崎さん：

そうですね。吹田くわいの香りも楽しんでいただこうと思って

釜本：

すごい、もう余すところなく。

### ナレーション

続いて2品目。メイン料理です

山崎さん：

メインの方はですね、吹田くわいの入った「ポトフ」になっております。

釜本：

すごく鮮やかなお料理ですね。いろんなお野菜とかお肉が入っている中に、吹田くわいがいますよ。たくさんあります。いただきます。確かに一度揚げていただいているので香ばしさが違いますね。洋風のお料理と吹田くわいというのもすごく相性がいいんですね。

山崎さん：

どんなものであれフランス料理にアレンジするというのが料理人の腕の見せ所だと思いますんで、そういったものもお客様に味わってもらえたらなと思いますね。

ナレーション

続いて3品目。驚きのお料理が！

山崎さん：

最後にデザートになります。  
デザートの方は、吹田くわいを「モンブラン」にしております

釜本：

ええっ！吹田くわいがデザートになったんですか！？

山崎さん：

そうなんです。

釜本：

すごい。

山崎さん：

吹田くわいってどうしても大人の味っていうか、おせちの中で人気のある方のお料理じゃないので、お子さんには敬遠されがちなんですけれども、スイーツにしたらお子さんが食べてくれるんじゃないかと思って考えました。

釜本：

見た目もみてください。この上に吹田くわい贅沢に1個乗せていただいています。このクリーム部分がすごく滑らかなんですけど、これはどうやって作られているんですか？

山崎さん：

まず、くわいを米のとぎ汁で下ゆでします。それから水飴とか三温糖のお砂糖を加えて柔らかく煮まして、それを裏ごししたものをクリームにしております。

釜本：

めちゃくちゃ手間かかっているってことですよ。

山崎さん：

そうですね、手間がかかりますね。

釜本：

愛情しっかり注いで作っていただいているんですね。  
今日はいろんなところを回って吹田くわいの魅力を探ってみましたけれども  
山崎さんをはじめお会いする方皆さんが吹田くわいへの愛に溢れていて、  
これからもっと吹田くわい広げていきたいですね。

山崎さん：

そうですね、一人でも多くの方に吹田くわいを食べていただいて楽しんで  
いただけたらなと思います。

TIME	内容
	<p>田村： 僕らが生まれる前から保存会があって、そういう方々の苦勞があって今があるというのは、より有難みもありますし、よくぞ残してくれましたというね。</p> <p>梅山： そうなんですよ。 保存会の皆さんも活動されていて、田村さんも去年行かれたという「吹田まつり」で、くわいの献上行列もされているということです。 そんなくわいの関連イベントについてご案内です。 12月に開催している朝市で吹田くわいを販売していますが、今年は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、朝市は中止します。 吹田くわいは別途、完全予約販売を実施します。 詳しくは、吹田市ホームページでご確認ください。 そして、「吹田くわい何でもコンテスト」！</p> <p>田村： 何やそれ！説明し！</p> <p>梅山： こちらは市制施行80周年記念の市民企画事業の1つとして、その名のとおり作品は吹田くわいに関するものなら何でもOKというコンテストなんです。 例えば、吹田くわいの栽培日記でも良いですし、田村さん、吹田くわいをテーマにした漫才でもOKだということです。</p> <p>田村： すいたんの絵でもいいやろうし、吹田くわいをデッサンしてもいいやろうし、何でもいいんや。</p> <p>梅山： 何でもいいです。</p> <p>田村： じゃあ、2人で漫才しますか？</p> <p>梅山： あ！お願いします！！</p> <p>田村： ホンマかいな！「なんで私なんですか！」って言われると思ったら、めっちゃ前のめりやん。</p>

梅山：  
めっちゃやりたいなと思って。ということで、みなさん是非挑戦してください。

田村：  
釜本さん初登場でした。お疲れ様でした。

梅山：  
以上、特集でした。

15:40  
(00' 50") <ワンポイント手話>  
年賀状を書きます

TIME	内容
)	<p>田村：                      続いては「吹田エール飯」！</p> <p>(フライングタイトル)</p> <p>梅山：                      このコーナーでは、吹田エール飯で掲載されているお店をエリアごとに紹介していきます。今回は「JR以南エリア」ということで、お店は田村さんが抽選で選んでくださったんですね。</p> <p>田村：                      はい。ボックスから選ばせていただきました。                      3店舗選んでおりますので見てみましょう、どうぞ！</p>
	<p>田村：                      それでは今回も私が抽選させていただきます。                      よいしょ、あ、なんか数字が書いてある。じゃじゃーん。</p> <p>ナレーション：                      まずは阪急吹田駅から歩いてすぐの「ロンガ デセオ」さん。                      お店は、この建物の2階にあるんやて。                      赤を基調にしたオシャレな店内では、本格イタリアンが楽しめるんや。                      そして、こだわりの空間で頂けるお店の人気メニューは、この「ボロネーゼ」。                      黒毛和牛を使った自慢の一品なんや。</p> <p>店長：                      黒毛和牛を赤ワインを使って5時間ほど煮詰めてますので、少し大人な味のワインが利いてて、コクと深みのある味になってると思います。</p> <p>ナレーション：                      この他いろんな料理をテイクアウトで楽しんでもらおうと、真空パックの pastaソースの提供なんかも始めたんやって。                      そんなロンガ デセオさんのイチオシのテイクアウトメニューは、こちら。                      バリエティあふれる「前菜9種盛合せ」。</p> <p>店長：                      少しずつですけど、いろんな味で楽しめるように盛り付けています。イタリア産のハムやサラミ、国産の旬の野菜を使って盛り合わせています。お店で漬けているピクルス。こちらはイタリアのリアモンテ産の白ワインビネガーを使って仕上げています。</p>

ナレーション:

そして「前菜9種盛合わせ」を更にパワーアップした「オードブルセット」てのもあるんや。ただ、めっちゃ贅沢に素材使うから3日前には注文してな～。

店長:

「ロンガ デセオ」の本格イタリアンをテイクアウトでもどうぞお楽しみください。

ナレーション:

「ロンガ デセオ」さんは、阪急吹田駅から徒歩5分  
テイクアウトは、午前11時30分から受け付けています。

田村:

さあ、続いては、じゃじゃーん。

ナレーション:

続いて訪れたのは、JR吹田駅から歩いてすぐの旭通商店街からちょっと路地を入ったところにある「古民家カフェ 七海」さん。  
お店は古民家のレトロ感を残しながらもオシャレにリノベーション。  
そんな店内にどんと置かれたのがこちらのショーケース。  
中には定番のイチゴミルクやチョコのほか、こだわりのジェラートが並んでるんや。  
お店の一番人気は、この「塩アーモンドのジェラート」。  
甘いカラメルでコーティングしたアーモンドとヒマラヤの岩塩が絶妙にマッチしてるんや。

店主:

ちょっと塩が利いてますので、その塩のアクセントが皆さんから「美味しい」とお声をいただきます。

ナレーション:

そして、ランチタイムには自家製の特性カレーも人気なんやで。  
もちろんジェラートも、そしてカレーもテイクアウト出来るけど、  
「古民家カフェ 七海」さんのイチオシテイクアウトは、こちらの「イチゴパフェ」。

店主:

イチゴ好きにはたまらないという感じの、イチゴ盛り沢山という感じになってます。  
中身の方なんですけど、塩アーモンドジェラートとマスカルポーネクリームが中に入ってます。そして、イチゴの酸味が3種類重なった時の美味しさがたまらないかなと思います。テイクアウトはケーキなどもございますので、よろしかったら皆さんお越しくださいませ。お待ちしております。

ナレーション:

「古民家カフェ 七海」さんは、JR吹田駅から徒歩5分。

テイクアウトは、午前10時から受け付けています。

田村：

じゃあ、いきますよ。引きましたよ、私が。はい！

ナレーション：

最後は、旭通商店街のスクランブル交差点から歩いてすぐのもイタリアンのお店、「プリマヴェーラ」さん。

店内は木目調の落ち着いた雰囲気です。アットホームな感じなんや。

店長：

誕生日とか記念日とかをメインにして普段使いもできる気楽なイタリアンというかたちを目指しています。

ナレーション：

そんな「プリマヴェーラ」さんの創業時からの一番人気メニューが、これ！

「天使の海老と生ハムのクリームソースの Pasta」や。

店長：

天国に一番近い島ニューカレドニアで獲れてる海老なんですけど、お刺身にも使える海老なんですけど、すごく甘くて美味しいので、頭からダシを取って、それをクリームと合わせることで濃厚でありながらクリーミーなソース。本当に柔らかい味ですので食べてると天使のような感じになれると思います。

ナレーション：

そして、Pastaなどのメイン料理だけでなく、デザートにも注目。

オーナーは元パティシエで、関西のコンクールでも数々の受賞歴があるんや。

そんな「プリマヴェーラ」さんイチオシのテイクアウトメニューは、こちら。

「オーナーこだわりのローストビーフ&ポーク、バターライス付」や。

店長：

ローストビーフの方はオーブンの中に焼いた肉と野菜と赤ワインと一緒に蒸し焼きみたいにじっくりと火を通していくかたちで、肉と野菜と赤ワインの味が染み込んだ味わいになっています。そして、ポークの方は逆に低温調理したものをさっと焼くことによってシルクっぽい滑らかさを出しています。

他にもオードブルであったりとかいろんなものを作ってあるので、またぜひご注文の方よろしくお願ひします。

ナレーション：

「プリマヴェーラ」さんは、阪急吹田駅・JR吹田駅どちらからも徒歩8分。

テイクアウトは、午前11時40分から受け付けています。

田村：

さあ、ここからですよ、本題は。どうするんですか？樽井さん。  
あるんですか？今日は。

梅山：

なんか私も…、前は無かったじゃないですか。  
私の前の回があったんですよ。食べられると思って来たら無くて。  
で、今日こそは…。

田村：

で、どうなんです？

梅山：

無いんです。

田村：

無いんかい！マジで無し？

梅山：

ホンマに無いんですよ？

田村：

あの1回、なんやってん！

梅山：

この「吹田エール飯」、これだけ「食べたい」って言ってましたけど、  
実は今回が最終回なんです。

田村：

もう終わりですか？あ、そうなんや！全6回。そうですか。

梅山：

ただ吹田エール飯には、まだまだおいしいお店がたくさん登録されているので、  
私たちは食べられなかったですけど、みなさん是非活用していただけたらなと。

田村：

美味しい店、たくさんありますからね。是非とも使ってください。  
最後まで出さへんかったんや。あの1回が無ければよかってん。

梅山：

以上、「吹田エール飯」のコーナーでした。

TIME	内容
	<p><b>&lt;梅山 ナレーション&gt; ※事前収録</b></p> <p>12月3日 木曜日、大阪府において、 「大阪モデル」の赤信号・非常事態が点灯したことを受け、 吹田市において、今後の対応等・非常事態下での対応戦略を決定しました。</p> <p>1、市民の皆さまへお願い 年末まで、特に急がない用事での外出を控えてください。 正しくマスクを着用する、入念な手洗い等、 基本的な感染予防を徹底してください。</p> <p>2、市の公共施設に関するお知らせ 高齢者の感染を減らすため、公民館、市民ホール、 コミュニティセンターなど 高齢者の利用の多い施設は12月末まで休館します。 市民の皆さまにはご不便をお掛けしますが、 感染拡大を防止するための措置ですので、ご理解とご協力をお願いします。</p> <p>改めて年末年始に向けて 年末年始は人が多く集まる時期です。大人数での会食は避けてください。 寒い時期ですが、適切な換気を行ってください。 気が緩みがちになることもある時期ですが、 今一度、気を引き締めて対策を行い、年末年始を過ごしましょう。</p>

TIME	内容
	<p>田村：                      続いては、市内で行われた出来事などをご紹介します「吹田のトピックス」です。</p> <p>梅山：                      今回は11月の話題をお届けします。</p>
	<p><u>ナレーション</u>（梅山）                      11月17日から、市内各所で「すいたエール商品券」の販売が始まっています。</p> <p>「すいたエール商品券」は、新型コロナウイルス感染拡大に伴う消費に与える影響を緩和し、消費を喚起するとともに、商業者を支援しようと販売されるものです。</p> <p>商品券は登録されている店舗全店で使える500円券10枚と、中小規模店舗のみで使える500円券10枚の10000円分がセットで、1世帯1冊、7000円での販売となります。</p> <p>販売初日の11月17日、片山商店街の「すいたエール商品券」販売場所では、市内の対象世帯に送付された購入引換券を持った市民が訪れ、「すいたエール商品券」を購入していました。</p> <p>購入者インタビュー：                      良いことやと思いますよ。私は個々の地方、そういう所の助けをしてあげる方が、絶対ええと思ってますけどね。それで吹田市はこうやって所帯ごとに送ってきてくれるのは、すごいありがたいと思いますね。</p> <p>ナレーション：                      この「すいたエール商品券」は、市内の「すいたエール商品券取扱協力店」のポスターやステッカーを掲示している店舗で、令和3年2月28日まで使うことができます。</p> <p>片山商店街 理事 浦部さん：                      いろんなGOTOのキャンペーンがあって、経済の活性化ということで進められていますけれども、まずはやっぱり地元の商店街ですとか、各お店でお買い物ですとか、飲食していただきまして、やっぱり地元の活性化こそ、賑わいの拍子になってくるかと思っておりますので、是非お得な券ですので、どんどん利用して頂きたいと思います。</p>

TIME	内容
	<p>田村： はい、分かりました。 ぜひともお買い求めいただいて、3000円得しちゃってください。</p> <p>梅山： 以上、「吹田のトピックス」でした。</p> <p>田村： というわけでエンディングでございます。年内最後の放送となりました。</p> <p>梅山： 次回は新春スペシャルということで…</p> <p>田村： えっ！？</p> <p>梅山： 「え！？」って言ってますけど、もう収録は終わってますよね？</p> <p>田村： 終わってます。ははははは。もうすごいですよ、今回は。 後藤市長と2人で、まるで1年間2人で頑張ってきたような感じで 新春号ということで「リモート新年会」と題しまして、吹田にゆかりのある マジでビッグゲストがボンボン出て来ます。</p> <p>梅山： え～っ！</p> <p>田村： みんながテレビの画面にへばりつくと思います。</p> <p>梅山： 離れないように。</p> <p>田村： 離れられないです。 というわけで、2021年、新年初回もお楽しみくださいませ。 今回はこのあたりで、さようなら～。ありがとうございました！</p>