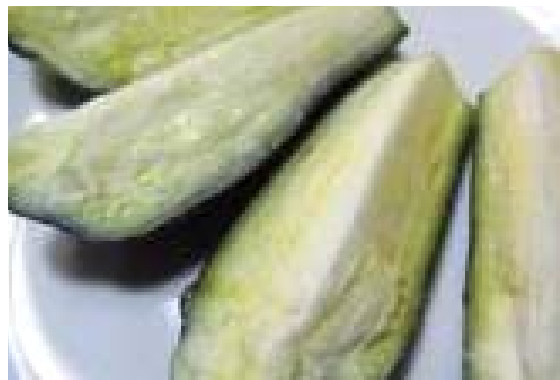


～大阪の伝統野菜～ 「泉州水ナス」

新鮮な水ナスだから 出来ます！ 手裂き水ナス



手で裂いて…そのまま食べて下さい！

大阪の泉州地域（岸和田市）にて、水ナスを中心に色々な野菜を栽培されています。肥料からこだわり、なすの実が傷つかないよう葉の剪定をし、だけど剪定しすぎると、美味しくならない…そのような日々の積み重ねが色艶の良い美味しい水ナスを栽培するコツ。山本さんは口下手な人ですが、ハウスの中で採れたての水ナスを「手で裂いて、食べてみて下さい」と言った自信ありげな顔は忘れられません。



こちらの方がつくられています！



山本農園
(大阪府岸和田市)

「是非、生で食べてください」

新鮮な水ナスを手で裂いて・・・そのままでもよし、塩を付けてもよし、新鮮な水ナスは、アクもなく、みずみずしく、ほんのり甘いです。昔は、田んぼの片隅に植えておいて、農作業の合間に水ナスをかじって、水分補強していたとのことです。

※季節や天候によって生産者・生産地は変更する場合がございます。



水ナスの美味しいお召し上がり方



①冷蔵庫で冷やしておきます。



②水ナスのへたを落とし、頭部に切り込みをいれ、縦割りに手で裂いてください(氷に浸すと、温度変化を防ぎ、味落ちを防ぐことができます)。



③醤油に少量のお酒・土生姜・すりごまを入れて混ぜ、ナスにかけそのまま食卓へ。

手で裂くのはなぜ？

- ・味が落ちるのを防ぐ。
- ・食べた時に水分が口の中に広がしやすい。など

品質・出荷量とも安定してお届けします…
ぜひメニュー化などのご相談いただければ幸いです