



米ナス

...beinasu...

どこからきたの？

ナスの原産地はインドですが、これが普通のナスとは逆にアラビア地方からヨーロッパにも伝わっています。このナスがアメリカに伝わり、アメリカで改良されてブラックビューティができました。これを日本で改良したものが米ナスです。

見た目からも分かりますが、とても大きなナスです。また、ヘタが緑色なのが特長です。

米ナスってすごいね！

普通ナスとの違いは、実がしまっており、クリーミーな食感です。このため焼き物や煮物に最適です。

油との相性もよく、ピザ、お好み焼き、田楽など、様々な料理に利用できます。

大きいので、輪切りや縦に半分に切って調理してください。

くらい所がだい好き

水分が蒸発しやすく、すぐにしなびてしまいます。ポリ袋などに入れ密閉し暗い所で保管してください。

ただし、保存の適温は10～15度です。8度以下の低温では品質を悪くするので、温度には注意してください。

高知産のやさしい！

高知県は日本一の米ナスの産地で、ビニールハウスによる促成栽培や露地栽培によって生産されています。主な産地は高知県東部の安芸市をはじめ、四万十市です。

品種には、高知県の独自品種である「なつのすけ」や「くろわし」があります。

