



奈良県特産の大和野菜をPR 「大和丸なす」の試食宣伝会が開催！

「大和丸なす」試食宣伝会

- 期日：5月25日(金)
- 場所：大田市場 東京青果(株)
- 主催：JAならけん、奈良県
- 内容：「大和丸なす」の紹介や試食宣伝 等

「大和丸なす」とは？

「大和丸なす」は、奈良県がブランド認定した「大和の伝統野菜」の1つです。「大和の伝統野菜」は、戦前から奈良県内で生産が確認されている品目で、地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法等により「味・香り・形態・来歴」などに特徴を持つものが認定されています。

「大和丸なす」は、主に奈良県大和郡山市を中心に栽培が行われており、代々限られた生産者が品質の良いものを選抜しながら栽培を行ってきました。約50年前から栽培されており、きめ細やかな果肉と柔らかい果皮が特徴となっています。ハウス栽培が行われており、一般的な夏秋なすと比べて収量が5分の1と少ないうえ、栽培の手間がかかるため、生産量は少なく貴重な野菜となっています。現在では、奈良県全体で15名の生産者が栽培を行っています。

食味良く、市場関係者からも大好評！

試食宣伝会では、「大和丸なすの田楽」が提供されました。「大和丸なす」は油との相性も良く、果肉はきめ細やかでほど良い歯ごたえがあり、試食した市場関係者からは「油っぽくなくて食べやすい」「食べ応えがある」など好評でした。また、見た目から「水なす」や「賀茂なす」と間違われることもありましたが、産地関係者が丁寧に説明することで、特性が理解され関心を集めていました。今年は生育が7日ほど進んでおり、大玉傾向となっており、出荷の中心は例年通り9玉サイズですが、8玉の発生率が高くなっているとのこと。出荷はすでに本格化しており、これから7月にかけて出荷のピークを迎えるとのこと。



試食宣伝会の様子



提供された「大和丸なすの田楽」



大和丸なす (8玉入り)



約50年前から生産・販売に取り組んでいる大和「丸なす」は、肉質がしまり、歯ごたえの良いのが特徴です。水分と糖質が多く、どんな料理にも使いやすく、油との相性が良いのが魅力です。主な成分は水分が約93%。その他食物繊維やカリウムなど。ナスの特色でもある独特の濃紺色の「茄子紺」は色素アントシアニン的一种ナスニンによるものです。調理するときには皮ごと使用すると良いでしょう。またヘタの下の部分は実が詰って美味しいところなので、ヘタごと実を切り離さないようにしましょう！

配布されたリーフレット