

## 23.ヘタ紫なす

### 金沢の漬物や煮物に欠かせない伝統野菜

長なすや中長なす、卵形なす、小なすといった種類があるなす。各地ごとに古くから作られてきた固有の品種が存在し、その土地の食文化となすは密接な関係がある。

加賀野菜のひとつ「ヘタ紫なす」は、普通のなすはヘタの下が白いのに対して艶やかな紫色を帯びていることからその名前がついた。小ぶりで果肉は柔らかくてほのかな甘みがあり、皮が薄いので、金沢で盛んに作られる漬物や郷土料理であるオランダ煮によく使われる。また、一夜漬けにも用いられる。

水はけがよく、かつ保水性もある土壌が栽培に適し、犀川流域の涌波・崎浦地区で栽培されている。しかし、食文化の変化などにより漬物の消費量が減って、最盛期だった昭和40年代後半から徐々に生産量が減り、もともと栽培が難しいこともあって栽培しやすい交配種のなすにも押され、現在生産している人は数えるほどになってしまった。

最近では加賀野菜のひとつとして広く知られるようになり、そのおいしさも見直されつつある。



ヘタ紫なす



ヘタ紫なすの漬物



ヘタ紫なすの栽培風景

**メモ** 出荷時期は6月上旬～10月下旬。鮮度のよいものはヘタに鋭いトゲがあるので注意。加賀野菜を販売している店や料理方法、食べられるお店の情報など、詳しくは金沢市農産物ブランド協会のホームページへ。

**問い合わせ先** 金沢市農産物ブランド協会 TEL076-222-0831

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>