

むらさき ヘタ紫なす



歴史

明治22年^{ごろ}頃、有松、泉地区で栽培されていたなすから選ばれたものがもととされています。昭和40年代の後半に生産がピークとなりましたが、その後、栽培しやすいなすが普及し、ヘタ紫なすは、現在^{さきうら}崎浦地区でわずかに生産されるのみとなりました。

特徴

普通^{ふつう}のなすのヘタの下が白いのに対し、ヘタ紫なすはヘタの下が紫色を帯びていることからその名がつけられました。小ぶりで卵形、皮はうすく、果肉はやわらかくあまみがあります。

おいしい食べ方

小ぶりで皮がうすいので、一夜漬^{いちやづ}け(浅漬^{あさづ}け)に最適^{さいてき}です。ほかにも、なすとそうめん^{にもの}の煮物やなすのオランダ煮^にも金沢の代表的な料理として昔からよく食べられています。



生産者の声



しこうさくご
**毎年試行錯誤しながら栽培し、
次の世代に守り継ぎます**

はやし しげき
林 繁樹 さん

暑さ寒さに弱く、水^{かんり}の管理^{むずか}が難しいのがヘタ紫なすです。長年栽培していますが、接ぎ木^つの作業^{むずか}は特に難しく、毎年試行錯誤しながら作っています。ヘタ紫なすの良さを次の世代につなぐため、自分が育てたヘタ紫なすから種を取り、良い種を残していくことに努めています。

調べてみよう！

日本各地には、丸いものや長いもの、卵形のものなど、いろいろな種類^{しゅるい}のなすがあります。なすの種類とそれぞれの特徴、作られている地域^{ちいき}について調べてみよう！