

水分を多量に含み、ほのかな甘みがある。浅漬けの漬物が美味しい。

水ナス

○特 徴：

通常のナスより丸みを帯びている。皮が薄く果肉が柔らかい。野菜の果物と言われるほどに水みずしく、ほのかな甘みが特徴。軽く塩もみして糠床漬けにすると鮮やかな紫色に仕上がる。



○食べ方：

アクが少なく、生で食べるのが基本。包丁で切るよりも手で裂いた方が美味しい。他に糠床や漬物調味液に漬けた浅漬けが代表的。



○来 歴：

昭和30年代初期より旧打田町中井阪で栽培が始まる。当時の品種は少し赤みの帯びた水なすで露地栽培が中心。その後昭和35年頃から現在の黒い泉州からの系統が導入された。

○ 旬 ：4月下旬～11月下旬

○産 地：紀の川市、岩出市

○生産量：120 t（H24年度）

○問い合わせ先：紀の里打田集出荷場（代表0736-77-6282）

○出荷期間：4月下旬～11月下旬

○販売単位：4 k g/箱、2個入り/袋