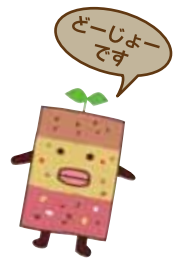


Farm products

農産物

管内の 農産物

安佐北区白木町の大長ナス



濃い紫色に光る驚きの長さ！

甘みとやわらかさが絶品の

白木の長ナスを紹介します。



主枝と2本のわき芽を伸ばし3本に仕立てます。5-15本のナス株が支柱に整列する様に感動すら覚えます

追肥や水やりをはじめ、整枝や誘引、剪定など真夏の収穫中もお続けようとした手入れについて「出荷まで面倒を行き届かせることが良いものを作る」と30年以上、露地で庄屋大長ナスを栽培する上岡さんはやさしく話します。この真っ直ぐな気持ちが大長ナスを長く真っ直ぐに導いているのです。さらに2、3年に1度のペースで輪作に取組むため、計画的な作付による連作障害の回避に努めます。

収穫された大長ナスは、広島県青果物標準出荷規格により「品位基準」のAからC等級に、さらに「長さ」「曲がり」の評価でLから3Lまでの3階級に分けられます。長さが34cm以上で4cm以内の曲がり、なおかつ



〈食材提供者〉
安佐北区白木町 上岡 武さん

無キズのもののみがA等級3Lとしてランク付けられます。白木町農業技術部会長ナス部会の会長でもある上岡さんは白木の長ナスの産地化にこれまでも尽力し、市場からはその質の高さに確かな信頼を得ています。

6月中旬の出始めは2日に1回のペースで300本ほどが、最盛期の7月中旬から10月末までは毎日1,000本程度が出荷されます。すべきことが後を絶たない農繁期の上岡家ですが、上岡さん夫婦と次男夫婦の4名体制で言わずとも伝わる協力的な作業が展開されます。

煮ても焼いても揚げて、漬けても酢の物でもおいしい大長ナス、アクが少ないからさらにおいしい、イタリアンサラダでお試しください。

大長ナスのイタリアンサラダ

焼きナスを
洋風仕立てに



材料(4人分)

- ・大長ナス……………1本
- ・パプリカ……………1個
- ・貝割れ菜……………1/2パック
- 〈ドレッシング〉
- ・ニンニク……………小1/2個
- ・バルサミコ……………大さじ2
- ・しょうゆ……………大さじ3
- ・黒コショウ……………少々
- ・オリーブオイル……………大さじ3

作り方

- ①ナスとパプリカをオープンまたはオーブントースターで焼く。ナスは皮をむき、食べやすい大きさに切って裂く。パプリカは薄皮を取って細切りにする。
- ②貝割れは根を切り落とす。
- ③ニンニクはすりおろし、バルサミコ・しょうゆ・コショウと合わせ、オリーブオイルをゆっくり加えて混ぜ合わせ、もったりした感じに仕上げる。
- ④器に①と②を盛り、③のドレッシングをかける。

(制作：イーファム)