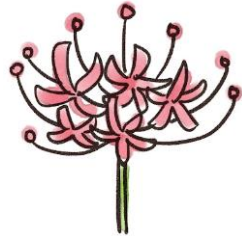




okirakuキッチン



第4回目の活動（8月）
茄子収穫と食べ比べを
行いました！



まず、窪田茄子を収穫しました。特徴は、皮が厚く、硬いことです。食べ方としては、パリパリな食感が特徴のため、それを生かした漬物に用いられることが多いとの事でした。秋茄子になるとさらにパリパリになるそうです。



次に、矢久保和子さんの畑にお邪魔し、ハツ房茄子の収穫を行いました！ 矢久保さんの畑は米沢牛の糞を堆肥にして、米と茄子に使う、有機農法で栽培されています！ たくさんの米沢牛と広大な田んぼ、畑をたったお二人で飼育・栽培されています。

ハツ房茄子は250年前、新潟から長井市に移り継ぎ、タネを大事に代々受け継いできた、とても歴史のある特別な茄子です。ハツ房茄子の特徴は棘がないことで、つやつやとした輝きが美しく、一般的なナスよりも柔らかいです！そのため、多種多様な調理法にも合うことが特徴的です。その他にもたくさんの野菜を収穫させて頂きました！その後、ナスを調理し、みんなで食べ比べをしました！



okirakuキッチン



～茄子の田楽～

甘めの味噌田楽を付けて、3種類の茄子を食べ比べ。シンプルな料理ですが、それぞれの茄子の実・皮の特徴がよく分かりました！



梵天なすは、実がしっかりしていて、ジューシー。皮もしっかりしています。八房なすは、実はトロトロでみずみずしいです。皮は柔らかい感じでした。

窪田なすは、実が肉厚で、皮はしっかりしています。

その他にも、「山形だし」や「浅漬け」にして頂きました！

なすの食べ比べの結果… 浅漬けに最も適しているのは、八房なす！

茄子田楽で人気があったのは、梵天なす！という結果になりました。

天ぷらや出汁も素材の味や食感が生きていて、とても美味しかったです☆
どの茄子もおいしく、ナス料理の幅が広がった気がします！