

驚



萩
たまげなす
40cm

女の子
100cm

収穫した萩たまげなすを
子どもが持つとこんな感じ。
これぞ“たまげる”大きさ！

旬



萩たまげなす

大きさはもちろん、その美味しさも体感!!
大きくて、美味しくて、こりゃたまげた!!

幻のなす、と言われる、萩たまげなす。を求めて萩市へ出発！

しばらくすると市内中心部に立ち並ぶビニールハウスを発見。中を覗くと青々とした葉の間から紫色の巨体が。「まさか！」その大きさにまず、たまげて、しまう。長さ約30cm、重さは650mlのペントボトルと本分。このなす1本で普通のナスの3〜4本分はありそう。さて中身はどうなっているんだろう？真っ二つに切ってみる。意外に皮が薄く、身がしっかりと詰まっつていて種もほとんどない。ではお味の方は？そこで厚めの輪切りにし、焼いて食べてみる。その差は歴然！とろりとろけるような食感。まさにたまげる、美味しさだ！

正式には、田屋なす、と呼ばれるこのなす、昭和初期から40年代にかけて長門市の田屋地区でつくられていたのがはじまりとか。現在では萩、長門、三隅の数軒の農家が栽培している。収穫期間は6〜7月。しかも1株からとれるのはたったの4〜5本。普通のなすに比べ生産数が少ないため、ひとつひとつにかける作り手の愛情もひとしお。大きいだけのやなく、美味しさも愛情もキッと詰まった萩たまげなす。皆さんもぜひ一度お試しあれ！

美味



見よ、この大きさを！ 直径は普通のなすの約2倍。大きさだけでなく、柔らかくてきめ細やかな肉質も美味しさの決め手