

なすこさん

ナス

愛情を込めた「紫色の宝物」



日本では、ナスの形状は南方ほど長実または大長実で、北方ほど小実品種となっています。また、ナスの成分は90%以上が水分となっており、ビタミンB、Cやミネラル成分、食物繊維などをバランス良く含んでいます。

山口県では、現在は販売先からのニーズにより、小ナス、中ナス、長ナスといった様々な形態のナスが出荷されています。

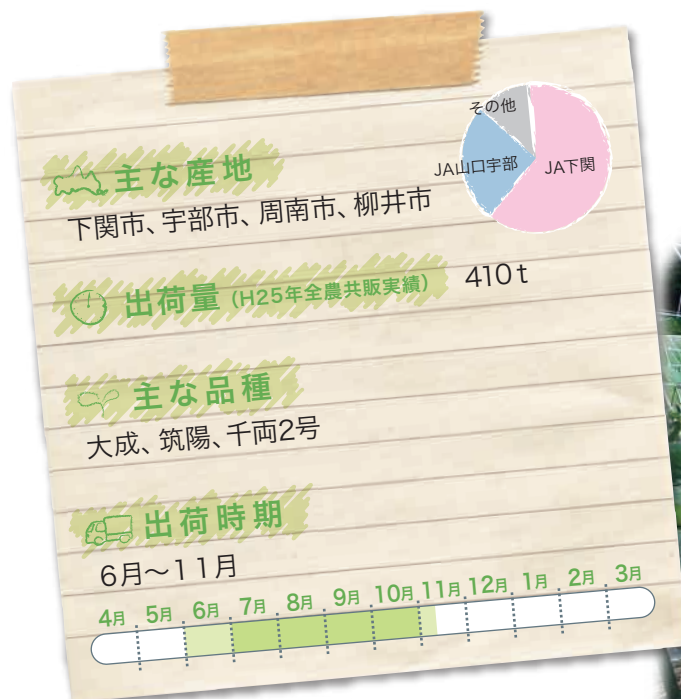
🍷 選び方

実がふっくらとしており、首までしっかりと太っているもので皮の色も濃く、ツヤがあって光っているものを選びます。

また、ヘタの色が黒く、筋が見え、トゲが痛いぐらいのものが鮮度のある証拠です。

📌 注目

県内最大の産地である下関市吉田地区では、昭和50年頃から夏秋ナスの栽培に取り組んでいます。現在では、全員がエコファーマーに認定され、甘くておいしいナスを作るために、土づくりを基本とした減化学肥料・減化学農薬栽培に取り組んでいます。



ツヤがあって
ハリのあるのが新鮮

