



なすこさん

萩たまげなす

大きさだけでなく、美味しさにもぶちたまげた！



「^た田屋なす」として、昭和初期～40年代にかけて長門市の田屋地区でつくられていましたが、萩市にも種が渡り栽培が拡大されました。

「田屋なす」の中でも外観が良く、1本が500g以上のものを「萩たまげなす」と呼びます。名前の由来は、普通の茄子の3～4本分もあるうかというその大きさから、「たまげる(びっくりする)」という意味を込めて名付けられました。

🍷 特徴・食べ方

「萩たまげなす」は、甘味が強く、果肉が柔らかいといった特徴があります。皮も剥きやすく、加熱することで一般的な茄子と比べて多くのペクチンが溶け出し、果肉のとろり感が増します。そのため、厚めに輪切りして焼いて食べると、普通の茄子との違いにたまげること間違いなしです。

また、田楽や斜めに切って天ぷら等にすると大きさがより一層目立ち、ボリューム満点です。



萩たまげなすの田楽

[栄養成分] (山口県農林総合技術センターによる分析値)

品目	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	鉄 (mg)	食物繊維 (g)	カリウム (g)
萩たまげなす	20	0.8	0.1	4.7	0.4	1.7	230
一般なす	20	1.1	0.1	5.1	0.3	2.2	220