

惣菜ホットニュース

SOUZAI HOT NEWS

No.261

2019年4月1日発行

一般社団法人 日本惣菜協会

東京都千代田区麹町4-5-10

麹町アネックス6F 〒102-0083

TEL 03-3263-0957

URL <http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp>

ご当地食材

ヒストリー&レシピ

徳島県阿波市

翡翠色のとろけるような食感

「GOTTSO美〜^{ごっお}ナス^{び〜なす}」

ナス産地のノウハウを生かした ユニークな新しいナス

きれいな翡翠色の皮とずっしりしたビッグサイズが特長の『GOTTSO美〜^{ごっお}ナス^{び〜なす}』。徳島県阿波市で、若手農業者グループ『GOTTSO阿波』が栽培する白ナスだ。ユニークな見た目と味のよさが注目を集め、ブランド野菜として成長しつつある。

阿波市は吉野川が育む肥沃な土壌と日照時間の長さに恵まれ、さまざまな農産物を生産している。夏秋ナスの西日本有数の産地でもあるが、外食産業の拡大や子どものナス嫌いなどの影響から、その消費量は年々減少してきた。そこで7年前にGOTTSO阿波が、子どもや若い親世代にも好かれる新しいナスを作ろうと生み出したのがこの美〜^{ごっお}ナス^{び〜なす}だ。数多あるナス品種の中から、おいしくて見た目のインパクトもある『翡翠ナス』に着目。ナス農家の多い土地だからこそ培われてきた栽培ノウハウを生かし、最初は試験的に110本



の苗木から生産を開始した。当初の販売先は阿波市内の産直市や関西のスーパー・阪急オアシスの産直、とくしまマルシェでの販売などに限られていたが、徐々に人気を呼び2014年に阪急オアシス全店で全量買取販売に。栽培5年目の2016年には出荷量100トンに拡大し、徳島県が優れた県産品を選ぶ『とくしま特選ブランド』に認定された。



サイズは一般的なナスの1.5～2倍 ほのかな甘みでアクが少ない

美～ナスの収穫時期は7月上旬～10月下旬。1果重は180～200gと一般的な夏秋ナスの1.5～2倍。その魅力はなんといっても、ほのかな甘みと火を通すことで味わえるトロトロの食感。GOTTSO 阿波の寺井会長は「バイヤーや飲食店の方との商談では薄切りしたものを油でサッと焼き、味付けせずに食べてもらうのですが、“本当にナス？”と驚かれます」と語る。

皮はやや固めで、果肉は繊維が多くてやわらかく、アクやえぐみが少ないためアク抜きしなくても食べられるのもポイントだ。

和洋中さまざまな料理に合う コンフィチュールやジェラートにも

クセがないため、シンプルな調理から他の食材とあわせたメニューまで、幅広くさまざまに楽しむことができる。GOTTSO 阿波の吉尾さん。「油との相性がよく、火を通すと甘みとうまみが凝縮されます。両面を焼いたステーキをはじめ、天ぷらや炒め物にも。肉と一緒に炒めると肉の脂やうまみを吸収し、料理の味を引き立ててくれますね」。自身も美～ナスを栽培する寺井会長におすすめの食べ方を聞くと「素揚げをつゆに浸した揚げ浸しでしょうか。カレーやスープにもよく合います」。

GOTTSO 阿波では美～ナスの魅力を広めるため、レストランのシェフやプロの料理講師、野菜ソムリエとメニュー開発も行っているが、美～ナスは和食やフレンチ、イタリアン、中華などさまざまな料理に合うと好評だという。また、甘みと食感の良さからスイーツに使われることも。これまでにコンフィチュールやジャム、ロールケーキ、ジェラートなどに使用されている。料理する側の発想次第で、味わい方は無限大だ。



出荷基準を設けて品質維持・向上 美～ナスの魅力を広めたい

栽培に関しては、肥料が多めに必要なことや、葉の摘み取りの手間がかかること、1本の木から収穫できる量が夏秋ナスの半分ほどであることなど、夏秋ナスに比べて手間はかかるが、GOTTSO 阿波では品質の高いものを出荷する努力は惜しまない。農家ごとに品質の差が出ないように、独自に出荷基準を設けたり、使う肥料を統一したりして品質を保ちながら、毎年品質向上にも力を入れている。また、2020年東京オリンピック・パラリンピック選手村への納品を目指して、メンバーの1人が農産物の安全性や環境保全に関する国際認証『グローバル GAP』^{ギャップ}を取得。他にもメンバー4人が徳島県の認定する『とくしま安^{あんあん}2 GAP 農産物』の優秀認定を取得した。

「販売形態は卸売市場を通さず、独自に開拓した売り手に販売しています。現在は地元と関西が中心ですが、関東での出張販売やPR活動も積極的に行っており、美～ナスのおいしさをさらに広めたいと考えています」と寺井会長。在来種のため、市場に出回る白ナスに比べて希少性も高く、今後ますます注目の食材となりそうだ。



レシピ

Recipe

美～ナスのミートグラタン

ミートソースとチーズを合わせることで、美～ナスのとろけるような食感と甘みが引き立つ。固めの皮は器としても使いやすい。

材料

美～ナス……………大1本
ミートソース……………大さじ5～6
塩……………少々
オリーブオイル……………適量
ピザ用チーズ……………適量
バジル……………少々

作り方

- ①美～ナスを縦半分に分ける。果肉をスプーンなどでくり抜く。
- ②くり抜いた果肉を1cm角に切る。塩もみして水にさらし、水気をよく絞る。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、②を炒め、ミートソースを絡める。①で残った皮に詰める。
- ④③にピザ用チーズをのせて、ラップをふんわりとかけ、電子レンジ(600w)で3分30秒加熱する。
- ⑤バジルを振りかける。

「GOTTSO美～[®]ナス」に関するお問い合わせ

一般社団法人阿波市観光協会内 GOTTSO 阿波
徳島県阿波市阿波町東原173 TEL: 090-3787-2756(寺井)