

みえの安心食材

なす

●取材先

乙部さま 津市藤方

●食材説明文 (約 140 文字)

ぴかぴかと美しく黒光りし、手に取るとずっしり重い。
この重みこそ瑞々しいなすの証し。

光をたっぷり浴びられるよう、傷がつかないよう…。
雨にも負けず風にも負けず、毎日かいがいしく世話を
して初めて、いいなすができる。

三重のなすには愛情がたっぷり。ぜひご賞味あれ。

●現地風景コメント (約 30 文字)

1



減農薬に取り組む農家が多い三重の
なす。安心感が高評価を得ている。

2



土の乾燥と泥跳ねを防ぐため、
土の上にわらを敷く。

3



一番花。花が咲いた後、早く実が
なるほど立派ななすになりやすい。

4



いいなすには、へたの縁に日焼け跡
のような薄紫の帯がくっきり出る。

5



余分な花を切り落とし、
実に栄養を充分行き渡らせる。

6



風に吹かれた葉が実を傷つけて
しまわないよう、枝葉を剪定。

7



なすの茎が垂れ下がらないよう、
茎を紐にゆるく固定する。

8



見事に大きく、美しく育った実を
収穫。喜びの瞬間だ。

9



収穫しながらも、一株一株の状態をくまなく観察。

10



津市の乙部さん。こだわりと愛情を持って大切に育てている。

11



朝収穫し、その日のうちに出荷する。

●食材写真コメント (約 30 文字)

12



つやっつやの器量よし。
握ると、程良い弾力が指を押し返す。

13



現地にて撮影したバージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

14



揚げ茄子の煮浸し。なす本来の
甘さと、だし醤油の相性は抜群。

15



引きバージョン