



# ベジシャス第52号フォトクリップ

@愛知県 河内さん

平成27年3月18日(水) ☀  
河内農園 河内さんの園場にて



写真はハウス内を上から撮影した様子(写真：右上)と、下から撮影した様子(写真：左)。

なすの苗は成長すると約2mにもなり、写真のとおり茎の先端からから根本近くまで実がつくため、室温30度、湿度79%のハウス内での作業は大変な重労働です。

また、なすは日光を受けて紫が濃くなります。早朝は紫が淡く、そして、へたの下には昨日からの伸び跡がくっきり。日光をたくさん浴びて紫色が濃くなった日中に収穫を行います。この収穫するタイミングがとても重要です。

愛情いっぱい育てられた“とげなし美茄子”は、色が濃く、なんといっても宝石のように光るつやが印象的でした!!まさに名前のとおりビナスです!!

このとおりとても美しいなすなので、「バラ売りでも売れるなす」であることも“とげなし美茄子”の強みです!



“とげなし美茄子”は、なす特有のとげがないので、触れても痛くありません!!

なすを使ってもう1品、ささっと作れる『なすの塩もみ』を教わりました。



1. なすはへたを落としてなるべく薄く切ります。



2. なすをボウルに入れて塩をまぶします。力を入れて混ぜるとなすが割れてしまうので、軽くなじませる程度です。



3. 10分程度置いたら水気を絞って一旦水にさらします。その後もう一度しっかり水気を絞ります。



完成!



5. 3のなすと和えます。(この日は先生がご持参された「チアシード」というメキシコを中心とする南米で栽培される果実「チア」の種も混ぜました)



4. 青じそ1~2枚を刻んで...



なす御膳

さらになすの味噌汁も作っていただきました(具はなすだけなのにとっても甘い!)。まさしくなす尽くしです。



今回のレシピ「なすとトマトの和風麻婆」を先生がご自宅から持って来てくださった九谷焼の器に盛り付けるととても上品で和風な姿になりました。

バックナンバーも協議会サイトに掲載しています。

ぜひ、ご覧ください!

[http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01\\_000076.html](http://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000076.html)

【野菜需給協議会 事務局】

独立行政法人農畜産業振興機構 野菜需給部 需給推進課

電話 : 03-3583-9478

**alic**  
独立行政法人 農畜産業振興機構