ゆるり安心食材探し ⑯

平山友美

萩たまげなす

堂々の姿 甘みふんわり

まさに、たまげるような大きさのナスに出合った。普通のナス4本分くらいのボリューム。大きなものは長さが30㌢近くになるという。

この巨大なナスは田屋なすという品種で、昭和初期から40年代ごろまで長門市仙崎の田屋地区で栽培されていた。のちに萩市に種が渡り、現在は萩市4戸の農家で栽培されている。田屋なすの中で重さが500㌘以上のものを萩たまげなすと呼ぶ。

JAあぶらんど萩の萩たまげなす専門部会部会長吉村剛さん(57)によると、子どもの頃は田屋なすが一般的だったという。

しかしその巨大なサイズはその後の流通規格に合わなくなり、次第に作りやすい品種のナスに代わっていった。それでも柔らかくておいしいという地元の声に支えられ、わずか数軒の農家で栽培が続けられていた。

近年、こだわりや特徴ある農産物に対する関心が高まり、地域の野菜を見直す機会が増えた。そうして、再び注目を浴びることとなったのだ。

しかし、栽培は非常に難しい。ビニールハウスで行うが、暑さにも寒さにも弱く病気にもかかりやすい。暑くなれば窓を開けたり、曇ってくると力ーテンを閉めたりと四六時中、温度管理をしているそうだ。

梅雨が明け、日中平均気温が26度を超える時季になると果実が大きくならないため、出荷期間は5月中旬から約2カ月間に限られている。

収量も少なく、一般的なナスが1株から60～70本収穫できるのに対して、「萩たまげなす」として販売できる500㌘以上の大果は4本程度しかとれない。それでも例年2万本は出荷しているというから、いかに日々手をかけているかが想像できる。

その実っている堂々たる姿も見応えがある。手にとって間近で見ると、張りがあってツヤツヤした赤紫色。切れば、果肉はきれいな白色で種子が少ない。焼きナスにすると皮が剥がれやすく、甘みが強い。通常のナスよりもペクチンが多く、加熱すると溶けてとろりとした食感になるのが特徴だ。

面白い食べ方も教わった。縦に細長く切ってゆで、めんつゆをつけて食べるというなすそうめん。ゆでると透き通るようなひすい色になって涼感が増す。

豪快に5㌢程の厚さの輪切りにしても五つ分はとれる。道の駅萩往還ではこの時季、土日限定で萩たまげなすバーガーが出るそうだ。輪切りにして、パン粉を付けて揚げた萩たまげなすが登場する。これは具材としてはさむのではなく、パンの代わりに使う。

たまげるほどのユニークなレシピの数々は、数少ない生産者とその家族のアイデアによるもの。手間がかかる分、大きく育てるために注がれる愛情は大きい。地元の人のためだけに作り守られてきた伝統のナスは、素朴だが最高にぜいたくな旬の味がした。

☆萩たまげなすは、JAタウンのホームページにある「正直やまぐち」のサイトから購入できる。販売期間は7月15日まで。1ケース2本入り1780円（税込み、中国地方などは送料込み）。http://www.ja-town.com/shop/c/c6401/

問い合わせはJAあぶらんど萩☎0838(22)4231。

（日本フードアナリスト協会評議委員＝広島市）

月1回掲載します

驚きのスイーツ。萩たまげなすのほのかな甘みが楽しめる（撮影・天畠智則）

見た目はダイナミック。でも味は繊細で優しい

栄養アドバイス

成分は約93%が水分で、血圧を下げる働きをするカリウムや肝臓の働きを良くするコリンを含みます。サイズの大きい方がビタミン類の含有量も多くなる傾向にあります。ナス自体の味は淡泊な分、肉や魚との相性も良く、果肉組織が粗いので味が染み込みやすいのが特徴です。

たまグルト～夏みかんのソース添え～

＜材料＞2人分

プレーンヨーグルト　200㌘
メープルシロップ　大さじ1
萩たまげなす　100㌘
かたくり粉　少々
夏みかん皮のシロップ煮（市販）　適宜
ミントの葉など　適宜

＜作り方＞

❶萩たまげなすは、1.5㌢大のサイコロ状に切る。へたに近い方を使うとゆでた時にきれいなひすい色になる。

❷①にかたくり粉をうっすらとまぶし、熱湯でゆでる。好みの硬さまでゆでたら、冷水に取る。冷たくなったらザルにあげる。

❸プレーンヨーグルトにメープルシロップを加えて混ぜる。②の水気をしっかり拭いて加える。

❹軽くあえたら器に盛り、夏みかん皮のシロップ煮を添える。なければかんきつのジャムでもよい。しっかり冷やしていただく。