

■ 「ナスフェス」で調理されるナス一覧

				
<p>茨城県産 ゼブラナス</p>	<p>茨城県産 白ナス</p>	<p>和歌山県産 水ナス</p>	<p>高知県産 米ナス</p>	<p>奈良県産 丸ナス</p>
<p>旬八農場で栽培するナス。イタリア茄子の代表的な品種で、見た目が特徴的。加熱調理に向けたナスで焼いたり煮ても崩れにくく、食べた時に適度な食感として楽しめる柔らかさになります。オリーブオイルとの相性抜群！</p>	<p>旬八農場（自社農場）で栽培。皮が白いナスで、完熟しても果皮が紫色になりません。皮が固めで中身がぎゅーりと詰まっているのが特徴。加熱すると柔らかくジューシーになり焼き茄子・ステーキ・天ぷらにしてもOKです。</p>	<p>水ナス専門農家で作った水ナス。水分をたっぷり含んだぐみの無いナスでサラダなどの生食がお勧め。化学肥料は殆ど使わず、農薬も最大限に抑えて栽培しています。</p>	<p>大きくてどっしりとしたナス。加熱調理向け。皮がしっかりとっていて、果肉もかたいので煮崩れを起こしにくく、煮物や焼きナス、ステーキなどに最適。火を通すことで油やダシをよく吸収し、味わいが豊かになります。</p>	<p>名前の通り球形のナスで、果肉がよく締まっているので、煮物や焼き物に向きます。サイズが大きいため厚切りの田楽にすると、それだけで食卓の主役に。また油との相性も抜群。肉質が綿密で食べごたえばっちりです。</p>
				
<p>熊本県産 長ナス</p>	<p>熊本県産 赤ナス</p>	<p>茨城県産 千両ナス</p>	<p>新潟県産 深雪ナス</p>	<p>宮城県産 小ナス</p>
<p>おもに西日本や東北で栽培されていて、千両茄子を細長く引き伸ばしたような形です。皮は少しかため肉質はやや柔らかく、煮物や揚げ浸し、焼きナスなどが美味しいです。</p>	<p>熊本赤ナスは非常に太く長いナスで、約30cm、重さも300g以上あります。アクが少なく、果肉はふんわりと柔らか。ジューシーで、ほんのりと甘味が感じられ、焼きナスにすると非常に美味しいナスです。</p>	<p>色は濃黒紫色でツヤがあり、果皮は柔らかい。用途は基本オールマイティーですが、皮が長茄子より厚いので、長茄子よりは漬物に向いていますがもちろん加熱調理にもばっちりです。</p>	<p>新潟の伝統野菜。高温多湿で日中と夜間の大きな温度差ときれいな水が育てる「深雪ナス」は、新潟で古くから栽培する在来品種です。やわらかく、歯切れの良さと甘みを楽しめます。特に甘みはナスの中でも最高クラスです。</p>	<p>長さ3～8cmほどで収穫される小さいナス。重さは10～20g程度でおもに漬け物用として栽培されています。皮は柔らかく、種子は少ない。小さな姿を生かして、丸ごと素揚げにしたり天ぷらにするのもおすすめです。</p>