

知的
好奇心
講座

シルクなす

日本初の純白ナス

但東町



色素が全くないため真っ白、身がしまり、栄養価も高い「シルクなす」

シルクなすの畑。昨年から本格的に栽培をはじめ、市場にも出荷している。収穫は6月中旬～10月末。



夏の食卓でおなじみのナス。その色に似た濃い紫紺色を「茄子紺」といふように、ナスといえは黒っぽい色をしているのがあたりまえ。

ところがこれは、皮も実も真っ白みごとに純白のナスなのです。「シルクなす」と名づけられたこのナスは、但東町だけで栽培されているオリジナル野菜で、新しい特産品として売り出そうと、昨年の夏、初めて市場

に出荷されて話題を呼びました。

色の薄いナスには、ピンクナス、青ナスなどの種類があり、白ナスというのもあるのですが、実が小さい観賞用のものだったり、白とはいってもの緑がかった色をしていたり、それもほとんどが個人的に作られているため、市場に出回ることはありませんでした。

古くから但馬ちりめんの産地だった但東町では、絹(シルク)のイメージを打ち出したまちおこしを進めており、なめらかな湯質が人気の「シルク温泉」や、ちりめん小物、絹ゆかた、やわらかな飲み口の純米吟醸酒「絹水」^{けすい}などの特産品がありますが、このナスもシルクのイメージにぴったりの。旬を迎える夏に白い色が涼しげです。

「シルクなす」は、アメリカ原産のものを改良した一代品種で、真っ白で光沢があるのが特徴。色素がまぶたくないため真っ白なのだそう。皮が少し硬めですが、他品種に比べて実がよくしまっており、糖度、水分量はナス平均の約2倍。ビタミンEは、ニンニク、ニンジン、ゴボウよりも多く、ソノマメ、セロリの2倍以上も含まれていて、栄養的にも上々です。但東シルクロード観光協会では、ほか他の地域にない特産品がで

コミュニティFM fmジャングル

ラジオが与えてくれるもの
それは夢、希望、みんなの笑顔

76.4MHz

http://www.764.fm

豊岡市大手町4-5 TEL.0796-22-0764 FAX.0796-29-0764 jg@764.fm

真っ白な肌に傷がつかないように手間をかけて育てられます。



但東シルクロード観光協会
問い合わせ先
兵庫県出石郡但東町正法寺165
TEL.0796-54-0500 FAX.0796-54-0848
<http://www.tantosilk.gr.jp/>

但東町では「シルクナス」のほかにも、他の地域にない特産品を売り出そうと試行錯誤を重ね、珍しい野菜を栽培・販売しています。
写真上は、エジプトのロマンを秘めた「ツタンカーメンのえんどう豆」。
写真下は、本格的な「ハロウィン専用のかぼちゃ」



おなじみのナスはこんな色。「シルクナス」の白がますます不思議に見えます。

いかと、あれこれ探す中でこのナスに出会いました。一昨年、初めて試験的に栽培し、シルク温泉館で販売したところ、「これは珍しい」と売れ行きも好調、新聞などでも取り上げられ、問い合わせが相次ぎました。そこで昨年からは約40戸の農家が本格的に栽培を開始。栽培の現場では、わき芽がたくさん出たため、繁った葉や茎などが当たって傷がつきやすく、少しでも傷がつくと白いがゆえ

に目立ってしまうのが悩みとか。わき芽をこまめに摘んだり、ひとつずつ袋がけするなど工夫しています。出荷にあたっては、重さ1300〜1600グラム、長さ約18センチ、幅5〜8センチ、傷のないもの、などの基準を設けて厳しく選別されます。こうして昨年の初出荷では、一般のナスが5キロ6000〜9000円なのに対して、シルクナスは3キロで約10000円という破格の値段がつきました。明石、大阪、豊岡市場などに計12トンが出荷され、今年はさらに出荷量が増える見込みです。収穫時期は6月中旬〜10月末。町内のシルク温泉館では2本入り1袋を1000円で販売する予定で、通信販売でも対応しています。シルク温泉の宿泊施設「やまびこ」の夕食や食堂では、メニューに「シルクナス」を取り入れています。調理法は一般のナスと同じで、田楽、素揚げ、天ぷら、炒めもの、煮ものなどにしておいしく食べられます。シルクナスは中も真っ白ですが、切ったまま置いておくと、やはり切り口がアークで黒くなるので、ちゃんとアークぬきをして料理するのがポイント。白い色を生かすため、味付けに使う調味料にも気をつけたいものです。「やまびこ」のメニューのひとつ、シ

ルクナスの水晶煮は、ナスを水の中につけたまま、皮むき器を使って薄く削り、カツオだしで煮たもの。シルクナスは実がしまっているため、皮むき器で実を削ることができ、煮くずれもしにくいです。おすすめの手順メニューは、「シルクナスのおひたし」。縦に切ったナスを水にさらしてアークをぬき、水気を取って油で素揚げしてから味をつけただし汁(市販のソーメンつゆがお手軽です)につけ込みます。これを冷蔵庫で冷やし、刻みネギ、おろしシヨウガを添えていただきます。ナスと油は相性がいいものですが、これも実が崩れにくいので、揚げてもべつたりせず仕上がりがきれい。同様に田楽にも向いており、シルクナスをまるごと使ったメニューを出している東京のお店もあるそうです。同観光協会では、シルクナスの特徴をいかした特産品を試作中。漬物にするのは味に問題はないのですが、どついても色が変わってしまうのが課題。お菓子感覚で食べられるナスチップスなども考えているとか。「シルクナス」は、まだ駆け出しの特産品ですが、純白のナスが、但東町の夏の特産品として、全国的に広く認知される日が早く来ることを願って今年も収穫を待っています。

写真やイラストなどのフルカラー印刷を得意に再現。あらゆる印刷媒体に合わせた美しいグラフィックデザインを実現します。

街を彩る。

さまざまなイメージを的確に伝える多彩な演出。写真がメディアに変わる。

迅速・高品質・低コスト

group 岩見印刷株式会社

【本社・伊ビジュアル・マーケティング事業部】
兵庫県姫路市高岡土居67-1 TEL.0796-42-1200 1F
【ホームページ】<http://www2.ikansai.ne.promiware/>
【e-mail】icem@ikansai.ne.jp

【姫路工場】TEL.0773-23-4002 1F 【神戸営業所】TEL.078-291-6600
【京都営業所】TEL.075-865-2977