

ゆ あ さ
湯浅なす



古くは大正時代から湯浅町で栽培されているナス

◎特徴

有田郡湯浅町特産のナスで、果形は丸形で直径10cm程度になる。

水分が少なく甘みがあり、実がしっかり詰まっ
ていて、古くから金山寺味噌の具材や郷土食として使われている。焼くと甘みが増すのも特徴。

◎来歴

金山寺味噌の具材として、また普通の食材として煮炊きされ、江戸時代から食べられてきた。

味は現在の品種より優れているが、生産性や市場の流行等から一旦生産が減少した。近年、地元有志が立ち上がり、湯浅なすを使った伝統の金山寺味噌を復活させることに成功した。



湯浅なす

◎旬 7月～10月

◎産地 湯浅町とその周辺

◎生産量 約8t (H25年産)



モッツァレラ湯浅なすピザ

↓ 食べ方!

地元では古くから金山寺味噌の具材として利用している。
火を入れるとトロっとやわらかく美味しくなり、チーズをのせてグラタン風やタシと絡めた野菜炒めなど、色々な料理に使える。

オススメ調理法：グラタン・パスタ・ピザなど

○販売場所：青果：大阪府及び和歌山県内のイオン

○出荷期間：青果：7月～10月（加工用含む）

味噌：通年

○問い合わせ先：味噌：湯味会・和歌山湯浅なす推進研究会

(0737-63-2267)