

千年以上も昔から稲成町で栽培してきたといわれるナス
古くから金山寺味噌の具材に利用してきたしっかりした肉質は、粕漬
けや煮物にも最適

いなり
稲成なす

○特 徴：

田辺市稲成町特産のナスで、果形は直径10cm程度になり、果皮は薄いですが、肉質はしっかりしている。

丸く膨れた形が巾着に似ていることから「巾着なす」とも呼ばれている。

収量が少なく、栽培も難しいことから、生産量が少ない希少な品種。



○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。

粕漬け等の漬け物の原料や煮物などの料理にも向いている。

○来 歴：

千年以上前にこの稲成町に伝わってきたといわれる。

生産者は少数であり、種を自家採取して栽培を守っている。



稲成なすの粕漬け

○ 旬 ： 6月下旬～9月末

○産 地：田辺市稲成町

○生産量：約7 t（H25年度）

○問い合わせ先：JA紀南ファーマーズマーケット「紀菜柑」
(0739-81-0831)

○出荷期間：6月下旬～9月末

○販売単位：2個入／袋 ※注文に応じて