

山本ファーム、オリジナル・ブランド

「大黒ナス」

〈大黒ナスについて〉

この縁起のよいネーミングの「大黒ナス」は、山本ファーム(有)が十数年かけて品種改良、育成しましたオリジナル・ブランド野菜の一つです。

威風堂々と貫禄ある大きさ、形、そして味、さらにはネーミングと、江上料理学院院長江上栄子先生に大絶賛を受け、江上先生お作の絵「大黒茄子のファンタジー」を東京ドーム「テーブルウェア・フェスティバル 2010」で飾って頂き、NHK「きょうの料理」でもご紹介頂きました。

「大黒ナス」は肉質が緻密で、ナスの旨味を凝縮したような味が特徴です。

この特徴は、一般のナスと異なり、果実のように着果調整を行いますことと、一個ごと枝を折らないように紐で吊るし独特の大きな形に熟成させるという栽培法が支えております。

さらに大黒ナスの収穫は、叩いて音で判断して行います。

実を軽く叩き、高音から少し低くなった時が一番風味としても美味しく頂ける時です。

しかし、この最適期間は2,3日と僅かで、これより早ければ青臭く、遅ければ種が入ってしまいます。

大黒ナスの収穫は、研ぎ澄まされた感性と経験に裏打ちされた作業となっております。

限られた時期に、限られた量しかとれないナスですが、心を込め、細心の注意を払って栽培致しました。

ご笑味頂きましたなら、幸いです。

〈大黒ナスの調理法〉

どの料理にも合いますが、厚さ2センチ位に切って炒め、辛子醤油でお召し上がり頂く「ナスステーキ」が大黒ナスの醍醐味を味わう事ができます。

また、「ひき肉はさみ揚げ」にされるのも抜群に美味しくお奨めです。

農業生産法人 山本ファーム(有)

山梨県甲州市塩山千野 4221

FAX:0553-32-1788

URL <http://www.sakura-ya.info/> メール yamamotofarm.sakuraya@gmail.com