

なす



新潟県では、地域特有の個性的な「なす」が多数栽培されています。例えば「十全なす」は、巾着形または丸に近い短卵形で、果肉がやわらかく漬物用に最適な品種。管内では、主に燕市(燕地区)や新潟市(白根地区)などで栽培されています。燕市はその他にも「みずなす」「丸なす」の出荷があり、平成15年(2003)には国の産地指定も受けています。阿賀野市の笹神地区には、昭和初期以前より栽培されている伝統野菜「笹神なす」があります。果皮は緑色で果肉が良く締まり煮崩れしないのが特徴。栽培農家が減少していましたが、「笹神なす向上委員会」を立ち上げ、復活しました。



出荷時期

出荷時期: 十全なす等: 6月~9月

笹神なす: 7月~10月

「笹神なす」の収穫は7月~8月に最盛期を迎えます。



JA新潟かがやき管内収穫地域

① 阿賀野市(笹神)

② 燕市

知っ得! 豆知識

低温や乾燥に弱いので、常温での保存がおすすめ。
冷蔵庫に入れる場合は、新聞紙などに包んで冷えすぎないようにしましょう。