

市場で注目株の野菜【白ナス】

～香り強く絶妙な舌触り～

ナスの種類は大変多くあります。原産はインドで、世界中どこでも栽培されていて品種もたくさんあります。日本で多く見られるナスは、「茄子紺」といわれるほどに見事な濃い紫色のものが大半です。近年になって、イタリア料理がもてはやされる中で、ナスの種類が多くなっています。色も緑、ゼブラ、紫、黒、白とさまざまです。

白いものはまさにタマゴを連想させ、英語でエッグプラントとなったのでしょうか。紫のナスは薄皮系のものが多く、古来から日本の食生活に相性の良い種類だったかもしれませんが、この白いナスにはまた別の魅力があります。白い皮は硬めでアクが強く、しっかりとアク抜きしないと変色してしまいます。しかし、果肉は硬く締まり、日本の一般的な品種に比べナスらしい香りを強く感じます。

本来は淡泊な味のナスですが幾分か甘みを感じます。加熱するとトロリと軟らかくなり、人によってはフォアグラに似た食感と評する方もあるほどに、絶妙な舌触りを楽しんでいただけます。時に茄子紺の色合いを控えたい料理には、格好の素材にもなるでしょう。

日本ではなじみが薄いですが、知れば知るほどに興味深い白ナスの登場です。残念ながら、今のところは生産量が少なく、出回りが夏季に限定されていることです。徐々に存在感を増し、出回り量の増加を期待します。



(金澤 誠 筆)