

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 27/Aug/2012/vol.210

白なす（青茄子） Eggplant "Shironasu" (light green and striped)

白なすと言われて見ると、そこには立派な緑色の茄子が・・・日本では緑茄子の事を地域的に「白なす」と呼ぶこともあり、初めて遭遇する方は一瞬その名前が間違いかと思われるようです。茄子紺と言われる濃い紫色の色素が出来ない種類は、原種に近いとも言われています。英語で茄子のことをエッグプラントというのは、その白い種類のものを指しているのでしょう。この緑の茄子は、茄子特有の濃い紫色のナスニンという成分が作られず、葉緑素が形成されて表面がこのように緑色になります。表面は地色の薄い緑、それに濃い緑の縞模様が何か可愛らしくもあります。他の種類の茄子に紛れ込んでも、一目でわかる特徴的なデザインです。別名「トロ茄子」とも言われ、火を通した時のクリーミーな味わいを経験すると、たちまちファンになる人も続出するそうです。皮は少々硬めではありますが、火を通すと多少薄くはなるものの、皮目の緑を生かしても面白そうでもあります。調理するとしっとりと柔らかくなりますが、煮崩れがしにくいのも特徴で、茄子の姿とろけるような美味しさを両極で楽しめる美味しい茄子であることは確かです。日本には全国様々な種類の茄子があります。だからこそ局地的な興味深い茄子をさがして美味しい体験ができるのも、今の時期ならではの醍醐味というところでしょうか。