

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 18/Nov/2024/vol.806

ばってんなす（熊本県産）“Batten Nasu” eggplant

「ばってんなす」という面白い名前の付いたこの茄子は小ぶりで水分も多く、それに糖度も高く灰汁も少ないことから、そのままでも食べられる茄子として開発されたJA熊本宇城のオリジナル品種です。「ばってん」というのは「X」ではなく、九州・熊本の方言の「だって」という意味の「ばってん」が、茄子の命名の時に親しみを込めてつけられたそう。開発当初は実が引き締まり、糖度6ともいわれる優しい甘みも感じられることから「フルーツなす」というのもネーミングの候補に挙がっていたともいわれています。生食すると灰汁がほぼ無くほのかにリンゴの様な爽やかな風味も感じられます。ピクルスや浅漬けにも最適で、そのまま縦にカットしてドレッシングやソース、味噌などにディップしてサラダ、スライスして軽く塩をして絞り和え物、小さく火の通りも良いので鉄板でサッと焼いて供してもお皿に収まる大きさです。他にも天麩羅、グラタン、焼きナス、煮物などなど生でも調理をしても楽しめる「ばってんなす」。日本での茄子生産量、第2位の熊本から美味しさと可愛らしさを携えてやってきます。