



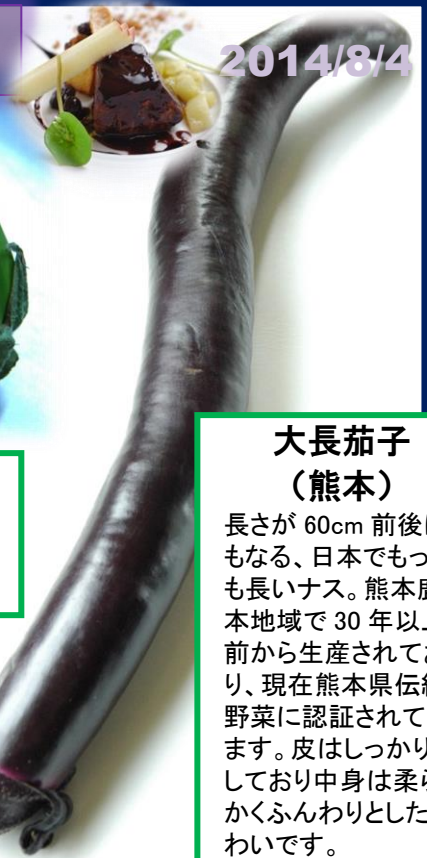
味むらさき(千葉)

細く長い「ひもなす」と呼ばれる種類にこの「味むらさき」があります。見た目の面白さもそうですが、その美味しさ、味わいにも定評があり、人気の食材です。



青トロナス(千葉)

トロナスと呼ばれるほど火を入れるとトロリとした心地よい味わい。比較的煮崩れにくいとも言われています。



大長茄子(熊本)

長さが60cm前後にもなる、日本でもっとも長いナス。熊本鹿本地域で30年以上前から生産されており、現在熊本県伝統野菜に認証されています。皮はしっかりとしており中は柔らかくふんわりとした味わいです。



スティックテイスト(京都)

色のきれいな細長いイタリア系茄子。油との相性がよく、皮は幾分固めですが果肉はトロリとしています。



サラダバーネット(長野 千葉 茨城 埼玉)

軟らかく、胡瓜のような風味があり、ビタミンCが含まれています。サラダやスープに最適なハーブです。

錦糸瓜(岡山)

またの名をそうめん南瓜。ゆでると果肉の繊維がまるでそうめんのような細長い麺のようにほげけます。シャリシャリした食感、和食の酢の物以外にも洋食にも大活躍。見た目も清涼感を増す食材です。

カレープラント(長野 千葉 茨城 埼玉)

キク科の多年草で、葉茎からカレーの香りがする面白いハーブです。スープやドレッシングの香りづけにいかが？

マロー南瓜(グリーン・ホワイト・マーブル)(長野)

カボチャのような外観ですが、カットするのにほとんど力はいりません。サクッと切れて、スライスして、そのままサラダにさわやかです。癖も無いので、油との相性も良くどのようなレシピにも合わせてくれそうです。ズッキーニとペポカボチャの交配種といわれています。



Newsletter vol.87