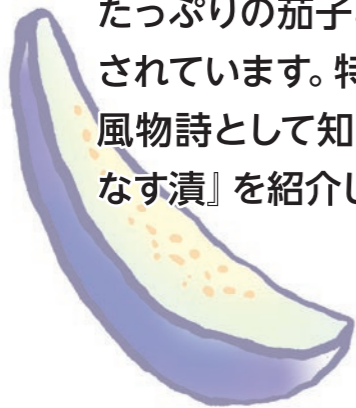




# 夏の風物詩

# 泉州水なすの「みずなす漬」

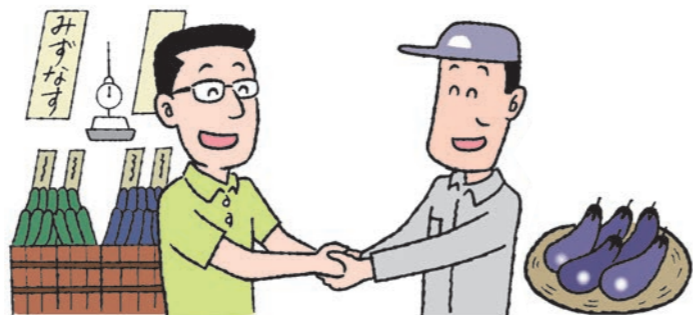


泉州地方の特産品『泉州の水なす』は、薄皮で水分がたっぷりの茄子として「大阪産（おおさかもん）」に認証されています。特に糠で漬けた『みずなす漬け』は、夏の風物詩として知られています。堺共同漬物さんの『みずなす漬』を紹介します。



## みずなす漬けの「うまさ」に惚れ込んで

昭和46年に漬物の専門店として創業した「堺共同漬物」。当初、みずなす漬は泉州地域でしか食べる事のない商品でした。創業者がこれまでにないおいしさに感動し、「この味をもっと多くの人に伝えたい」と、広域流通に向けて研究開発を重ねました。今やみずなす漬は広く親しまれています。堺共同漬物の“共同”には、地域に支えられる農家、会社のスタッフが一緒になってがんばっていこう!という思いが込められています。



### ●水茄子で1品レシピ● 水茄子ステーキ

水茄子は水分たっぷりなので油で炒めても揚げても油っぽくならずしっとり。夏是水茄子で茄子料理をすること、おすすめです♪

- 材料 (1人分)
- 水茄子 …… 中サイズ1個
  - 米油 …… 適量

からし醤油や  
ポン酢で♪

### 作り方

- 1 ヘタを切り落とし、1cmに輪切りにする。
- 2 フライパンに米油をひき、1を並べて中火で蓋をして焼く。両面共に焼き目が付いたら皿に盛り付ける。
- 3 醤油（カラシ醤油）やポン酢をかけて食べる。



# 「みずなす漬」

## 「泉州水なす」の特長を活かした漬物づくり

大阪泉州地域で栽培される品種で、形はたまご型。ナスの中でも皮の薄さ・水分量・甘みが強い品種です。主に漬物として流通していますが、料理にも使われ、灰汁が少ないので生でもみずみずしいのが特徴です。流通量が少ないため、希少な品種になります。

海に近い土壌とため池が点在し、水茄子の栽培に適した泉州地域（和泉市・貝塚市・泉佐野市・岸和田市）の契約農家が育てた水茄子を『泉州水なす』として出荷しています。

堺共同漬物では、朝採りした泉州水なすを新鮮なうちに加工工場で、本来の水茄子の食感を活かすように大きく縦にカットしてから下漬して、調味漬にし手軽に食べられるようにしています。



※ぬか漬けの状態の場合は、ヘタの部分に包丁を入れた後、手で大きく縦に割いて食べるのがおすすめ!



水茄子を選ぶ時はヘタの下が白い物がおすすめ!

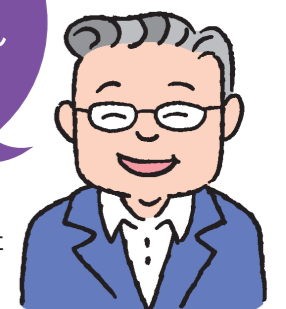


## 漬物は日本人の「味とこころのふるさと」 身近な幸せを小さい頃から感じてほしい

漬物は昔から食べ継がれてきた、健康的な食品です。私は子どもの頃から食べ慣れてきたせいか、食卓に欠かすことはありません。いまの子どもたちはどうでしょうか?日本の伝統食のよさを知ってもらうためにも、私たちは「ぬか漬け体験」など食育にも力を入れています。

みずなす漬は、添え物から一歩前にでた泉州が誇る一品です。“旬の時期”に“旬のおいしさ”をぜひ味わってください。

泉州の  
みずなす漬、  
まずはいっぺん  
食べてみて～



堺共同漬物株式会社  
染井 一郎さん