

## 品種名：千両2号



### 品種の特性

- 主な生産地：茨城県・栃木県・群馬県・京都府
- 出荷期：周年
- 特性：①代表的な長卵形（短なす）の品種。  
②肉質は緻密で甘味があり、味がよい。  
③煮る、焼く、いためるなど万能。

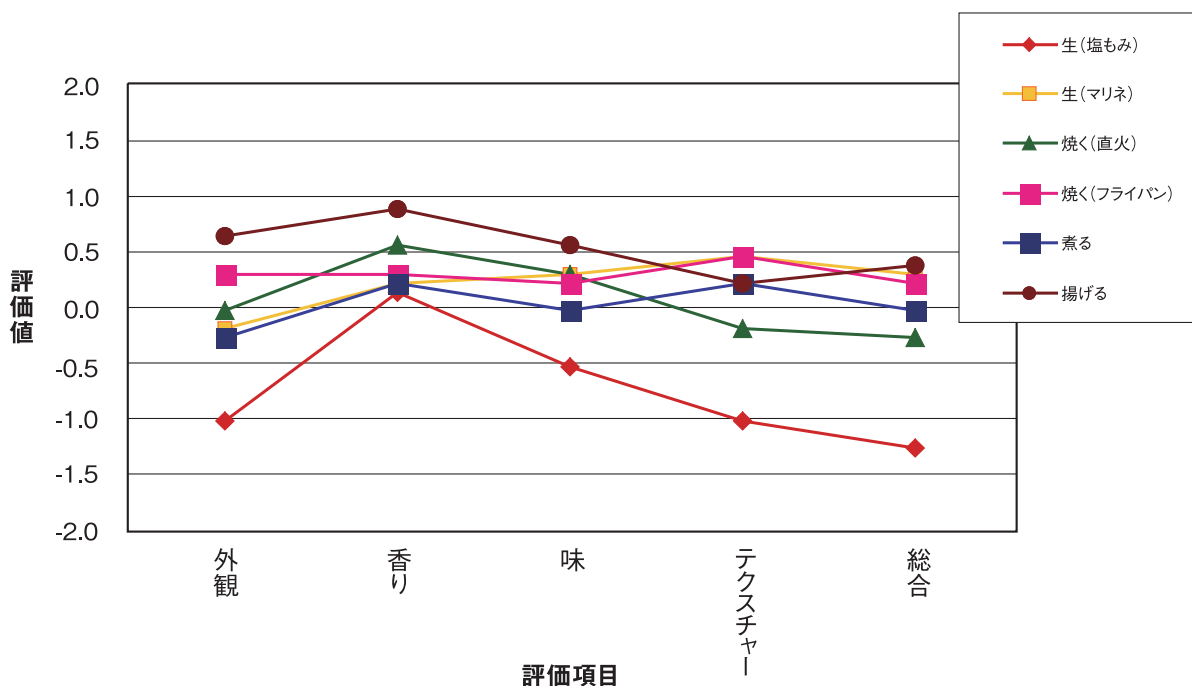
1年じゅう出回っており、焼いても、煮ても、いためてもの万能選手

### 官能評価

生(塩もみ)	生(マリネ)	焼く(直火) 香ばしさが好ましい	焼く(フライパン) 油との相性がよい	煮る	揚げる
					

### 料理別の評価値

甘味があって加熱料理にすると味わいがよい



## 品種名：式部



### 品種の特性

- 主な生産地：栃木県・群馬県
- 出荷期：周年
- 特性：①短なす
  - ②千両2号より比較的低温に強い。
  - ③ハウス栽培での色上がりがよい。光沢はよいが、皮がややかたい。

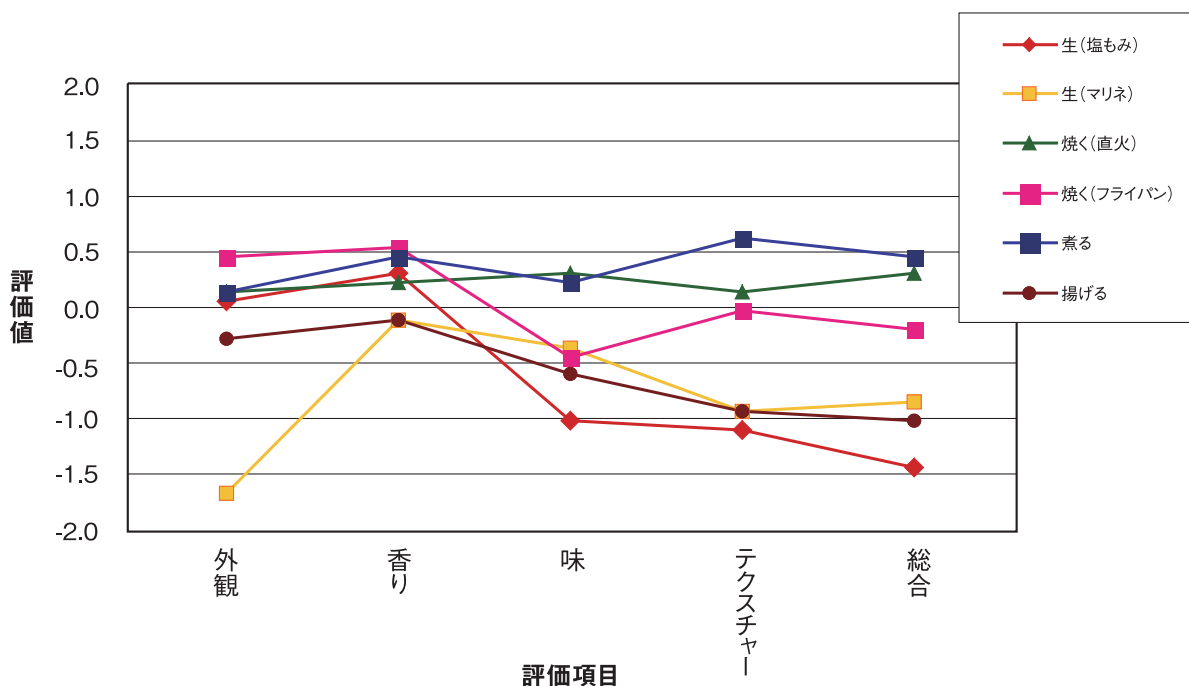
アクがあり、皮がかため。煮ると好まれ、煮くずれしにくい

### 官能評価

生(塩もみ)	生(マリネ)	焼く(直火)	焼く(フライパン)	煮る 煮上がりの味、舌ざわりがよい	揚げる

### 料理別の評価値

収穫期によってアクがあったためか、皮がかたいのが難点。煮くずれする心配はない



## 品種名：筑陽



## 品種の特性

- 主な生産地：福岡県・高知県・熊本県・栃木県
- 出荷期：周年
- 特性：①長なすの代表的な品種。  
②九州はもちろん、夏場は関東でもよく作られている。  
③形状は首が太めの長なすで、肉質はやわらかく、味わいはやや淡白。  
④漬物や煮物に向く。

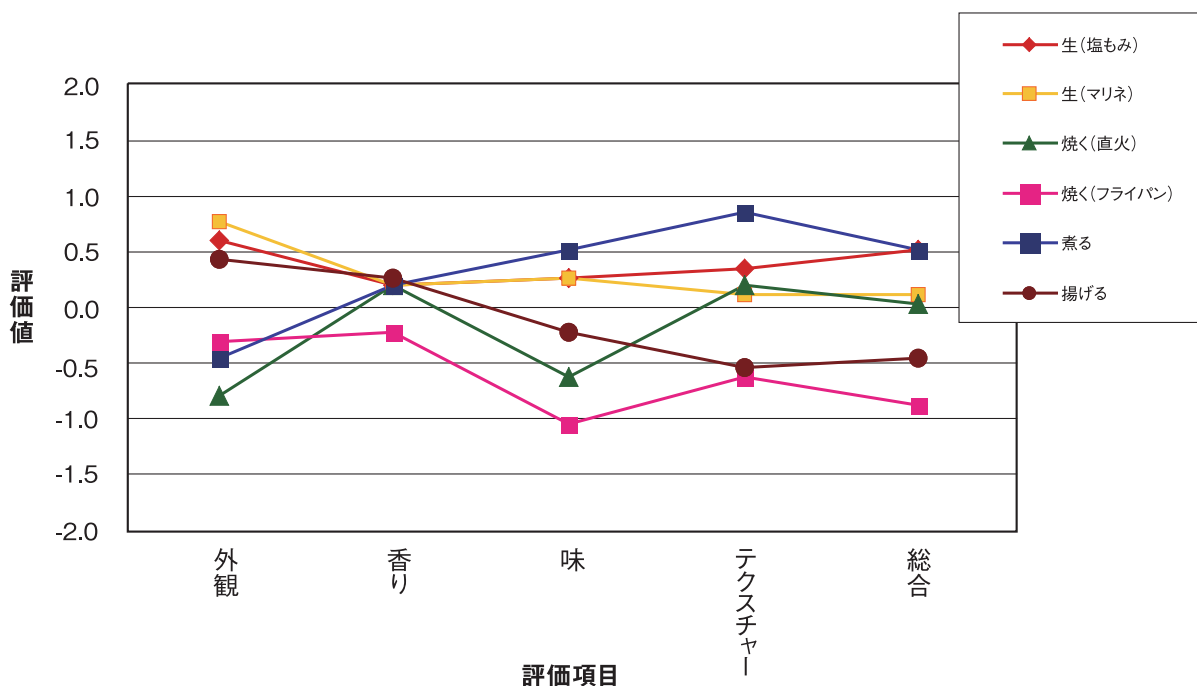
皮はやわらかく、味は淡白。煮ても揚げても好まれる

## 官能評価

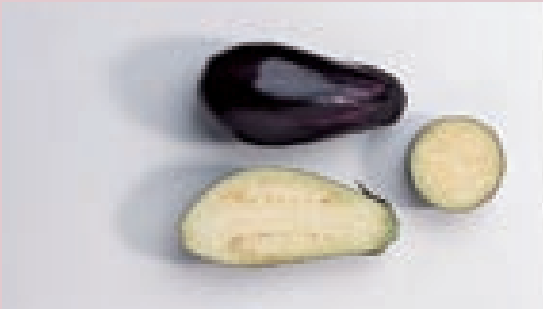
生(塩もみ)	生(マリネ)	焼く(直火)	焼く(フライパン)	煮る	揚げる
皮がやわらかく、好まれる	アクが少ない	香ばしく、水分が多く、好ましい		皮がやわらかく、皮と果肉との差がない。舌ざわりがよい	色よく仕上がる
					

## 料理別の評価値

アクが少なく、皮も肉質もやわらかく、素直な味わいの万能選手



## 品種名：ごちそう



### 品種の特性

- 主な生産地：山形県
- 出荷期：6月～10月
- 特性：①水なすタイプ。  
②アクが少なくやわらかいので、生で食べられる。  
③サラダ、刺身などにも用途が広がる。  
④水分が多い。

生で食べるのがおすすめ。サラダ感覚で新メニューを

### 官能評価

生(塩もみ)	生(マリネ)	焼く(直火)	焼く(フライパン)	煮る	揚げる
やわらかく、水分があり食べやすい	新しい食べ方としておもしろい	焼きなすには肉質がかたくて不向き		かたい煮上がり	
					

### 料理別の評価値

サラダや漬物で生で食べるのがおすすめの品種

