

“夏のごちそう”を求めて『産直館』白山店へ



『産直館』白山店

生の民田なすはもちろん、各家庭に伝わる“浅漬け”も購入できる。

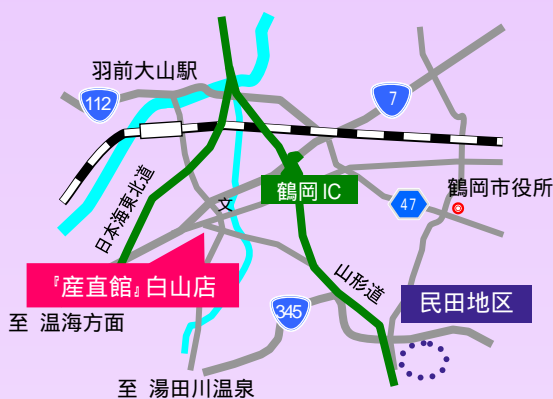
民田なすの他にも、だだちゃ豆など、ここでしか買えない農産物が目白押し。

“ここだけの味”を求めて、朝からにぎわっている。

営業時間 9:00～18:00

住 所 鶴岡市白山字西野191

電話番号 0235-25-6665



重石いらず。簡単、お手軽レシピ

民田なすの浅漬け

材 料

民田なす …… 漬けたい分だけ
漬け汁 …… 水：1.8、砂糖：180g、塩：150g
みょうばん：大きじ1～2

作り方

- 1 漬け汁材料を煮立て冷ましておく。
- 2 なすのヘタ(ガク)を落とし、水洗いしてざるにあけておく。
- 3 ビニール袋に水気がとれたなすと漬け汁をヒタヒタ位入れる。空気を抜き、口を閉じて冷蔵庫で一晩置いたら出来上がり。



パリッとした歯ごたえがおいしい浅漬け

Point

漬け汁は常温保存可能。みょうばんを入れずに作れば、季節の野菜を使った、いろいろな浅漬けが楽しめる。

やまがたの食



民田なす

肉厚で

歯ごたえ

しっかり

『民田（みんでん）なす』は、鶴岡市民田地区に伝わる小なす。

収穫サイズは、1個10gから15gと小さいが、未熟なうちに早もぎしているわけではなく、味も香りも凝縮された、れっきとした成長した姿である。

各家庭で食べる漬物用のなすとしで、自家栽培されてきた民田なす。実がしっかりとっているため、からし漬けや古漬けで食べられてきたが、サラダ感覚で食べる浅漬けブームもあり、市内の老舗漬物店で浅漬け商品を開発。他にない、しっかりと歯ごたえで、人気に火がついた。

収穫は7月から始まり、8月上旬から旧盆までの暑い時期が最盛期となる。朝晩を問わない生産者のまめな管理が、安定した味と品質を支えている。

