

やまがたの食

夏の到来を告げる野菜

夏の到来を告げる野菜である「畑なす^{はた}」の季節がやってきた。最上伝承野菜の1つでもある「畑なす」は、新庄市本合海地区の「畑^{はた}」という集落で栽培されているため、この名前がついたと言われている。かつて、最上川の舟運が盛んにおこなわれていた頃、川船によって種が持ちこまれたと考えられており、300年以上前から栽培されている。直径は10センチ程になる大玉の丸なすで、皮が柔らかく実がしまっているため、火を通して形が崩れにくく、ふんわりとした食感と独特のうまみが特徴である。

受け継がれていく種

畑なすの生産をする上で、最も大切なことは種を保存することだという。最上伝承野菜の特徴のひとつに、育った野菜から種を採り、その種を次の年に植えるという「自家採種」がある。最上川に近いこの地区では、これまで何度も水害が起き、実がだめになってしまうこともあった。そんな時でも、種だけは確実に採り、地域で保存し受け継いできたという。

長い歴史のなかで畑なすの生産量が減っていった時代もあったが、畑地区の方々の「畑なすを絶やしてはいけない」という思いから、現代まで守られてきた。

そんな地区の方々の方が実を結び、今年度は新たに6の方が生産者に加わる。

大玉の中に「夏」と「歴史」の詰まった畑なすを是非ご賞味あれ。

最上伝承野菜

畑なす^{はた}

最上伝承野菜について

最上地域では、古くから数多くの野菜が受け継がれてきた。現在、畑なすを含め、33品目が最上伝承野菜に認定されている。

最上伝承野菜の魅力を発信していくためロゴマークも作られた。最上伝承野菜が「これまでも、またこれからもこの地で営々と継承されていく」という願いが込められている。

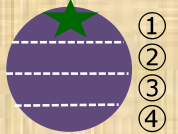


＼新庄市立本合海小学校の児童考案／ 畑なすを使った美味しいレシピ



畑なすハンバーガー

- 1, 4等分に輪切りし、①と④の部分に油を塗り、レンジで蒸す
- 2, ②の皮をむき、焼き肉のたれで焼く
- 3, ③をみじん切りにした後、レンジでやわらかくなるまで加熱し、マヨネーズであえる
- 4, 3を①に塗り、レタス、トマト、②、④、チーズを重ねる



畑なすチーズピザ

- 1, 畑なすを1センチくらいの輪切りにして、水につける
- 2, レンジで1分半ほど温める
- 3, 畑なすの上にケチャップを塗り、その上にチーズをのせる
- 4, 黒コショウを振る（塩コショウでも可）
- 5, 香り付けにバジルの粉を振り、オーブンで3分焼く



生産者の声をきいてみよう

新庄市本合海地区で畑なすの栽培に取り組んでいる松田さんにお話を伺った。



生産者

まつだ けいすけ
松田 佳祐さん

Q, 生産者ならではの畑なすの美味しい食べ方は？

A, なんととっても素揚げが美味しい！！お好みの調味料をつけて召し上がってください。夏にはレンジで温めた畑なすをドレッシングにつけてマリネにするのも美味しいので、ぜひ試してみてください。

Q, 今後畑なすをどのように盛り上げていきたい？

A, 畑なすが地元にも根付いてきたと感じているところです。新規生産者も増えたため、マッチングの機会を多く作っていきたいと考えています。畑なすが夏を感じることでできる季節の野菜になれば嬉しいです。

畑なすの販売先

・産直まゆの郷 営業時間 9:00～18:00

・JA 直売いなふね 営業時間 9:00～17:00