

この茄子は「真仙中長」という種類で、皮の柔らかさと実のしまり具合のバランスが絶妙です。とかく小さい茄子は漬物に使用されることが多いのですが、この茄子はしっかりとうまみを含み、甘みもあり、瑞々しさも豊富です。なので、フライにしたり焼いたり煮たりと、様々な調理方も是非試していただきたいと思います。皮が軟らかいということは味がしみこみやすいということで、そのレシピが漬物だけでは何かもったいない気がします。お皿の上にちょこんと載るかわいい大きさ、手にすると思ったよりもしっかりとした重量感を感じます。暑いさなかに元気に水分を含んで成長したキラキラと輝く宝石、山形のブランド小茄子「蔵王サファイア」、優しい柔らかさの紫紺色の宝石を様々な料理で口に運ぶ喜びは、また格別なものがあるに違いありません。