

(令和2年9月試験研究業務月報)

試験研究課題名：新しい食べ方で消費拡大につながる伝統野菜の復活

研 究

「小さな京山科ナス」の検討会を開催

当センターでは「小さな京山科ナス」を新たなブランド品目として提案するための試験を実施しています。9月17日に、その一環として食材としての可能性を評価する検討会を開催しました。

検討会に先立ち、野菜ソムリエ2名に小ナスの特性を生かした家庭でも簡単にできる簡易な調理方法を試してもらい、当日は、結果報告を受けるとともに、評価の高かった料理を試食しました。

野菜ソムリエからは、小ナスは一般的な千両ナスより苦味を感じるが、これは必ずしもマイナス要素ではなく、むしろ動物性の食材と併せることで特長を活かせるなど、具体的な助言をいただきました。

今後、小ナスの規格・販売荷姿の検討など、新たなブランド品目の誕生を目指し、準備を進めていきます。



「山科小ナス」の食材としての評価を議論



評価に用いた料理を再現・試食



外観の評価も高い「チーズ焼き」