

答え

1	カ	ッ	2	パ	マ	3	キ		4	コ		
	ロ		ン			5	シ	6	ユ	ー	7	ス
8	テ	ン	ブ	ラ				9	ズ	ン	ダ	
	ン		キ			10	ミ					チ
		11	ナ	ン	バ	ン			12	ニ		
		マ				13	ト	ウ	ガ	ン		
14	リ	コ	15	ピ	ン					ウ		
			ザ			16	パ	プ	リ	カ		

泉州の

ミズナス

は、

浅漬けにしたら おいしいですね！

ちょっと豆知識

～ 水なす について ～



泉州地方で栽培されている「なにわの伝統野菜」です。

ほかのなすにくらべて、水分が多いことから「水なす」と言われるようになりました。昔の農家さんは、のどが渇くと水なすをしぼって水分補給していたほどです。

また、皮がうすく、甘みがあるのが特徴で、^{あく}灰汁が少ないため、生でもおいしく食べることができます。

特に、「浅漬け」が有名で、水なすの最もおいしい食べ方だとも言われています。



【 水なす を使った 泉州の郷土料理 「じゃこごうこ」 】

「じゃこごうこ」とは、水なすの古漬け（半年以上漬けたもの）と大阪湾でとれる「じゃこえび」をしょうがと一緒に甘辛く炊いた料理のことです。（じゃこ＝じゃこえび、ごうこ＝漬物 が名前の由来です。）

最近、ぬか床をもつ家が減ったこともあり、「じゃこごうこ」を知らない世代が増えてきたようです。

食べたことある人、いますか？

