

# 泉州水なす物語

## vol.1



## こだわりの 水なす屋さんの キモチ

夏の足音が聞こえてきたら  
泉州名産「水なす」がおいしい季節！  
今回はこだわりの水なす屋さんにインタビュー♪



焙煎する前の、白さが特徴の又か。焙煎すると香ばしくおだやかに発酵するため、まろやかな味わいに。



食べごろの日付が印字されている。おいしく味わえる時期が一目でわかる、棉花さんのこだわり。

### 泉州の土壌・気候が育む水なす

泉州特産品といえば、すっかり全国区となった「水なす」。泉州の土壌・気候はおいしい水なすが育つ条件が揃っていて、他の地域で栽培しても同じようには育たないとか。そんな泉州の畑の恵みを活かして、こだわりの水なす漬け「水なすの郷」を販売している「まるも」の店主、棉花さんにお話を伺った。

「泉州の水なすというブランドがある土地に生まれ育った者として、もっとたくさんの人に味わってもらいたい」という思いで商品開発に取り組み、試行錯誤を何度も繰り返してできあがった自信作だけに、全国各地から注文を受けて90%以上のリピーター率を誇る人気商品となった。

### 食べ頃はココ！を表示

「すべて手作業でひとつひとつ手間ひまかけて作っています。水なすはもちろんのこと、又か・塩など材料は全て徹底して吟味されたもの。また、温度・湿度・又かの割合、袋の詰め方まで、味を左右するもの全てに関して研究を重ねてきた。焙煎した又かを使用することで香ばしくおだやかに発酵するため、まろやかな味わいが特徴になっています。

ここでさらに棉花さんのこだわりが感じられるのが、食べ頃の目付表示だ。一番おいしい時期が一目でわかるのも人気のヒミツ。

### 泉州の水なすとお客様の笑顔を結び

皮が柔らかくて手に吸いつくようなどっしりとした感触の水なすを、契約農家から朝露が残っている時間帯に収穫してもらう。「愛情たっぷり

りに育てられた水なす、それを食べるお客さんの姿を思い浮かべると、いいかげんなことは絶対にできない」と棉花さん。

「発送する時は「いつてらっしやい」という気持ちだし、時計を見て「今頃味わってくれてるかなあ」なんて思い浮かべてます。売れたら終わり、出荷したら終わりじゃなく、口に入る瞬間まで気になってますよ」。まさに手塩にかけた娘を嫁に出すような気持ちだ。「泉州の水なすとお客様の笑顔を結び中継地点になれたら」と願いつつ、さらなるおいしさを追いつめ続ける。

今回は水なすレシピをご紹介します！



### 「水なすの郷」まるも

泉南市信達大苗代1007  
072-483-2423  
FAX: 0120-50-2425  
営/9:00~18:00 休/水なすシーズン中は無休  
※全国発送可 販売期間3月~10月末

水なす まるも 検索 <http://www.e-marumo.com/>