



みずなす漬の
6/4(水) パルちゃんクラブと 堺共同漬物(株)さんへ行ってきました
バス内では恒例の“あるある紙芝居”
「あるある!!」と思
たら(笑)てしな



なすのおみそ汁 黒くなるよね〜
あるある〜
レンジでチンしてから
入れるといいよ〜
下ゆでしてから入ると
色移りしないよ
なす! みなさん
からもアイデアが
飛び出す!!
あるある〜
ともね...

なすのヘタは
トガっているものが
新鮮々々

工場見学



みずなすの皮は
うすくて傷つき
やすいので
とても慎重に
取り扱いをあら
わします
愛情たっぷり♡

もぎたてをいただき
ました!! 皮もむき
ずきで食べて
おいしい♡



葉っぱのかたち
知らなかった〜
今までもぎたての
水なすを食べて
こぼれたので、
貴重な体験が
できました。

みずなす工房さんでランチ＆漬込み体験

冷蔵で保管 →

ヘタ取り →

カット

殺菌・水洗い等
ほとんど手作業で
されていました。



自分
漬けた
水なすに
愛着♡

ランチで食べたのどれかな?
おいしかったね〜
みずなす漬 おみやげに買わ
カットタイプはカタログに
載ってるけど、ワイン漬け
の美味しいな



水なすの鮮やかな
紫色が農家さんの
ていねいな作業の
おかげだと知り、
今まで以上に大切
にいただきます。



水なすは5月中旬〜6月頭が旬。旬の野菜を旬の時期に
大雨・干ばつ・台風等で皮に傷ついたり、形が不ぞろいでも
全て仕入れ、きざんでしぼ漬けにしたり商品化している
サステナビリティ

工場は思っていた以上に
手作業が多くて驚き。
とても勉強になりました。



お近所のパルコー粉乗店(住之江区)に
寄ってお買い物。西区内にはお店がない
ので、このお店で初体験の人も!!
「いいね〜」近くにもお店欲しい〜
みずなすの天ぷらをオススメされたので、各家庭でアレンジしてみたヨ! 裏も見え!

