

奈良ブランド

# 大和の伝統野菜



戦前から本県で生産が確認されている品目

地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法等により「味・香り・形態・来歴」などに特徴を持つもの。

## ひもとうがらし



ひもとうがらしは細くて長い形状が特徴。直径5ミリ（鉛筆より細い程度）で、濃緑色で皮のやわらかい甘味とうがらし。夏から秋にかけて枝いっぱい細長い果実を実らせる。一般の野菜に比べてビタミンCを多く含み、食物繊維やカロチンも豊富に含む。大和野菜の中でも「大和の伝統野菜」の一つとして認定されている。沢山できるので追肥をきちんとやり木を弱らせないのがポイント。

料理法

油炒め・てんぷら・つけ焼き・煮浸し

## 紫とうがらし



紫とうがらしは大きさ約5センチで、なすのような濃い紫色をしているのが特徴。100年以上も前から奈良市北東部で農家の自家消費用として作られていた甘味種のとうがらしで非常に多収。「大和の伝統野菜」にも認定されている。今では栽培する人がほとんどおらず、店頭で見かけることは希である。肉厚で主に佃煮にされる。熱を加えると緑色に変色する。

料理法

佃煮・焼き物・油炒め

### 大和の伝統野菜

「ひもとうがらし」「紫とうがらし」の苗を販売いたします。

自根9cmポット苗、各品種24本。計48本セット販売。

ぜひ、めずらしい大和の伝統野菜をご賞味下さい。

注 予定数量に達し次第売り切れとなります。ぜひご予約下さい。



ナント種苗株  
TEL 0744-22-3351