

ナスの揚げ煮

夏にとれる「夏ナス」は、
強い日差しで皮が厚く、実が
詰まっています。



一方、これからの季節に出回る「秋ナス」は、昼と夜の気温
の差が大きく、日差しもやわらかくなってから育つので、皮
が薄くてやわらかく、しっとりと水分を含んだ実が特徴です。
とれる季節によって、味に違いが出るのが、面白いですね。