

紫おくら

紫オクラ (Red Burgundy) はアメリカ・サウスカロライナ州のクレムソン大学によって選抜・育成されたオクラです。名の通り深く美しいワイン色の実が、大きくなっても柔らかいまま、毛も少なく、生食のために育成された超高級紫オクラです。

選抜後現在でも色や形が安定化していないことから、板橋電算機社では独自に「さやの形」や「色の良さ」を基準に選抜を繰り返し、今後も品質の一定化を図ってまいります。角の無い滑らかな実が成る木と、星型が綺麗な木を栽培の基本として選抜3年目となっております。

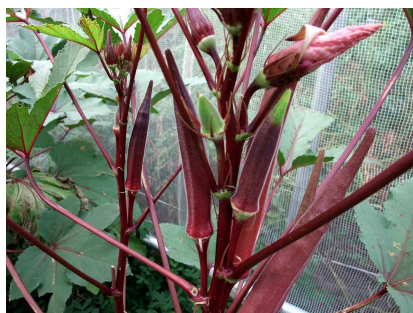
調理法 長時間熱を加えると紫の色が抜けて黒く汚らしい色合いになってしまうので、いかに色を残した調理法を考え付くかがポイントとなります。基本的に生食用です。生食の場合は水溶性である繊維質全てを食すこととなりますので一度に5本程度召し上がると翌日は軟便となる場合がございます。健康維持にご活用ください。

- 生食 酢との相性が良いように感じます。乱切りでサクサクとした食感を楽しめます。
- 天ぷら 薄い衣でさっと油にくぐらせる感じで。
- 漬物 軽く塩味が残る程度の浅漬けで。30分程度の味噌漬けもおいしい。

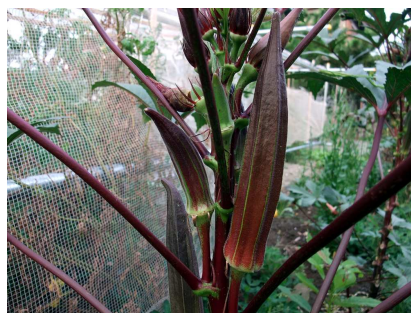
- 保存法**
- 湿度を保ちながら冷蔵保存をしてください。常温でもヘタ(切り口)部分を水に着けて保存しますと翌日でもシャッキリさを維持いたします。
 - 生のまま冷凍保存も可能です。

販売時期 7月中旬から収穫が始まりますが、気温によって色乗りが悪くなり品質が一定しません。2019年は7月から安定した収穫となり、8月の暑い時に収穫が減り、9月に入ってからまた発色も収穫も安定いたしました。10月の中頃まで。

栽培規模 年々規模を拡大しており、色・形・大きさを分別し、それぞれの基準で注文収量を確保できるようにしております。



選抜 角のない線の細いフォルム系



選抜 角の立ったフォルム系



飲食店舗向けに、同色・同型・同大き
さで数量を確保可能な苗数を維持