

下田なす生産部会 生産者を追う

生産者
山中千代治さんに
密着取材



生産者
山中千代治(やまなか ちよはる)

87歳。平成16年から下田なす生産部会を結成し、部会の中心人物として下田なすの生産に携わる。
昨年には長年の努力と功績が認められ、滋賀県農林水産功労賞を受賞。

8月8日(土)、正午～午後0時30分放送のKBS京都テレビ「夢追人～農に生きる～」に山中さんが出演されます。ぜひご覧ください。

山中さんに下田なすの魅力聞いてみた

栽培の流れを教えてください

下田なすの栽培は2月中旬からはじまります。ビニールハウスの中に温床の枠を作り、室内を25℃以上に暖かくして、前の年に収穫した最も良い出来の下田なすから採種した種をまき、芽が出るのを待ちます。芽が出たら、1本ずつ育苗カップに移し、水を与え、温度を調節します。5月上旬には定植(苗床で育てた苗を畑に移し植える作業)し、その後、なすの生育状況を見ながら追加で肥料を与える追肥を行います。6月初旬にはなすの実が大きくなりはじめます。



下田なすの栽培で特に大変なことはありますか

葉とりが大変です。なすを日光に当て、綺麗に色づけるためこまめにしなければなりません。夏空の下での葉とりはこたえます。週末には孫たちが手伝ってくれるのでとても助かっています。

栽培に苦労も多い下田なすですが、山中さんの原動力は何ですか

やっぱり一番は美味しいと喜んでくれる人がいること。「ちよさん(千代治さん)の作る下田なすが一番やわ！」その一言が何よりも嬉しいです。下田なすを日本中のたくさんの人に食べてほしい。その想いで私たち生産者は頑張っています。

下田なすがお店に並ぶまで



- ①午前6時
収穫開始。7月の最盛期に入ってから妻の春枝さんや娘の千恵子さんとともに毎日早朝から収穫作業を行う。食べ頃のものを見極め、手際よく収穫する山中さん。みるみるうちにカゴいっぱい。
- ②午前6時40分
収穫したなすを井戸水で洗う。
- ③午前6時50分
なすの水滴をとり、出荷するため袋詰めをする。下田なす生産部会の袋に1袋正味300グラムとなるよう重さを量り、山中さんの名前が書かれたシールを貼っていく。山中さんの名前を見て購入してくれる人も多いのだとか。
- ④⑤午前8時30分
ここぴあ、JAこうか花野果市(石部・水口)に出荷。朝採れの新鮮な下田なすが店に並ぶ。
- ⑥午前10時
根がよく張るよう、機械で栄養剤を散布する。畝に足がとられるので体力が奪われる。
作業が終わったのは午前11時。山中さんはほっと一息ついた。



みずみずしいこなんの宝物
下田なすの魅力に迫る

変幻自在の伝統野菜
湖南市に「下田なす」という伝統野菜があるのを知っているだろうか。下田地区で明治以前から栽培されているこのなすは、一般的な千両なすと比べると小柄で長さは6〜10cm、ヘタを縁どるように白くなる。口に入るとリンゴのような甘みがあり、みずみずしい。アクが少なく、浅漬けやぬか漬けなどにすると美味しさが際立ち、皮が薄いので煮物や天ぷら、炒め物にも利用しやすい。火を通すとうま味がさらに増し、パスタやゲラタンなどの洋食にももってこい。まさに変幻自在の伝統野菜だ。

下田なすはデリケート
下田なすの特徴である水分たっぷりのやわらかな実と薄い皮。この品質を保つため、夏の雨が少ない時に畑が乾かないよう畝の間に水をやる「畝間冠水(うねかんかんすい)」で常に水分を十分に与えながら育てる必要がある。また、なすを鮮やかな紫色に色づけるには日光に当てることが不可欠であるため、夏の暑い日でもこまめな葉とりが必要だ。さらに、実がやわらかいのでデリケートであるので、風で葉が当たると実が傷ついてしまうという点でも葉とりは欠かせない。そして、連作障害が起きるため、毎年同じ畑で栽培するのが不可能(最低5年は畑を空ける必要がある)であったりと、その栽培には大変な苦労と手間がかかるのだ。
そんな下田なすを育て、品質を維持しながら伝統野菜を守る生産者たち。下田なすの魅力とは何か。今日も奮闘する下田なす生産者を追う。



下田なす生産部会の皆さん
(左から吉川薫さん、山中千代治さん、北村紀嗣さん、「ファーム阿星の郷」森田幹雄さん、「有限会社ティアイケイ農産」盛岡利宏さん)

下田なすに妥協なし 下田なす生産部会

下田なす生産部会
平成16年に結成された、下田なす生産者で構成される生産部会。伝統野菜としてのブランドを守り、その品質や商品価値を落とさぬよう一丸となって取り組んでいる。

ブランド力と地域循環にこだわり

「下田なすらしい下田なす」を届けたい

下田なす生産部会では、ブランド力を高め、他との区別化をはかるために、平成17年に滋賀県の「環境こだわり農産物」の認証を取得した。

生産部会のメンバーは出荷最盛期前に毎年必ず集まり、「目あわせ」を行う。下田なすの大きさ・重さ・形状・品質をブレさせないために現物を見ながら皆の目を同じ方向へと向ける。「なすは日に日にどんどん大きくなるが、重さは40〜70グラムでキズや変形、食害がなく、形が揃っているものを出荷する。『そうそう、これが下田なす』という、手にとってくれるお客様の感覚を大切にしたいので、毎年しっかりと目あわせをしま



▲耕畜連携によりできたたい肥

す」。そう語るのは下田なす生産部会部会長の盛岡利宏さん。採種の方法も、前年に収穫した最も良い出来のものから取っているの、品質がブレずに提供することができている。

さらに生産部会では、耕畜連携・地域循環にも力を



※「環境こだわり農産物」
化学合成農薬や化学肥料の使用量を慣行の5割以下に削減し、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を削減する技術で生産された農産物だけに与えられる称号。

地域の環境やつながりを大切にしつつ、伝統を守りながら「下田なすらしい下田なす」を届けるべく、下田なす生産部会の生産者たちはこれからも挑戦し続ける。

下田なす生産部会の皆さんの下田なすは、こごびあ、JAこうか花野果市、平和堂などで購入することができます。

9月4日には市内の学校給食にも下田なすが登場予定。メニューは「下田なすのあげびたし」。楽しみにしてください。

編集後記

山中さんへの密着取材の日は、朝6時から山中さんやご家族とともに畑に入り、取材をさせていただきました。畝の中で足をとられながらの収穫作業は想像の何倍も大変で、高齢の山中さんのパワーに驚かされるばかりでした。同時に、普段何気なく野菜を食べてしまっていたことを反省しました。生産者の皆さんに感謝しながら美味しくいただくことが、いち消費者としてできる恩返しだと実感しました。また、獲れたばかりの下田なすを生でいただきましたが、アクがなくみずみずしく、果物のように甘くて衝撃を受けました。農業全般にも言えることですが、後継者不足が深刻ななか、品質を落とさず生産者の皆さんが育てた伝統野菜下田なすは誇るべき宝物です。そんな下田なすを皆さんも味わってみてください。



そのほかの下田なすのレシピはJAこうかのホームページに掲載しています。

(JAこうか提供)

下田なすの 美味しい食べ方 「下田なすと 夏野菜の酢の物」



材料(3〜4人分)

- ・キュウリ 1本
 - ・塩 少々
 - ・下田なす 3個
 - ・タマネギ 中玉1個
 - ・ミョウガ 2個
 - ・大葉 5枚
 - ・梅干し 1個
 - ・酢 大さじ3
 - ・砂糖 大さじ2
- 作り方
- ①キュウリをひとつまみの塩で板ずりする。
 - ②下田なすを縦半分につけて斜め切りにし、塩をひとつまみまぶしてしんなりとさせておく。
 - ③タマネギはくし形の薄切りにし、キュウリとミョウガ、大葉は千切りにする。
 - ④梅干しの種を取り、包丁でたたいて梅肉にする。
 - ⑤④の梅肉と酢、砂糖を混ぜ、②の下田なすと③を加えて全体によくなじませたらできあがり。