



旬のピックアップ食材

三豊ナス

香川県三豊市では、「三豊ナス」と呼ばれる伝統野菜が古くから栽培されています。

今回は、「三豊ナス」を研究・栽培しつつ、地域伝統野菜を後世につなぐため、奮闘されている三豊なす研究会の堀江会長、藤川副会長、図子さんを取材しました。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

■ : 旬(最盛期) □ : 出回り時期

「三豊なす」とは？

昭和初期に、朝鮮半島を訪れた農家が持ち帰り、栽培を始めたのが栽培の始まりとされています。通常のナスと比べて収穫までに時間を要し、収穫量の少ない希少な野菜です。「三豊ナス」は、果実が通常のナスより大きい350～600g程度で、皮が薄く、果肉が柔らかくジューシーなのが特徴です。

「三豊なす研究会」とは？

本研究会は平成22年4月に発足し、「三豊ナス」の栽培技術の向上、会員及び栽培面積の拡大に努め、三豊市のブランド商品として育てあげることが目標に活動を行っております。

現在は、20名の会員が約1haで栽培に取り組んでいます。

栽培するうえで注意していることはありますか？

大きく、味のよい「三豊ナス」を作るために水管理や施肥管理を徹底して栽培を行っています。また、出荷の際には皮が薄く傷つきやすいので、1つ1つ丁寧に梱包しています。

どこで購入できますか？

地元の道の駅や県内スーパーで購入することができる他、一部関西や関東のスーパーでも購入することができます。

オススメの食べ方はありますか？

「三豊ナス」の皮の薄さやジューシーさを活かすため、是非とも浅漬けで食べてみてください。他には、輪切りにしたナスを焼き、めんつゆやポン酢で食べても美味しくいただけます！

消費者へのメッセージをお願いします。

「三豊ナス」は希少価値の高い、香川県の伝統野菜の1つです。私たちは、そんな「三豊ナス」を消費者の皆様へお届けするために、1つ1つ丹精込めて育てています。

店頭で見かけた際は、是非、お買い求めいただき、旬の美味しさを味わってみてください！



三豊なす研究会 堀江会長(右)、
藤川副会長(中央)、図子さん(左)



「三豊ナス」の着果の様子



梱包の様子

香川県産農畜水産物応援ポータルサイト「讃岐の食」

旬の魅力的な農畜水産物情報&イベント情報をたくさん掲載していますので、ぜひご確認ください。
<https://sanukinoshoku.jp/>

