



食卓を
豊かに彩る
黒い宝石。

夏秋ナス首位奪還 全国一の産地へ

漬物やしげ焼き、焼きナス、マーボーナス…。幅広い料理の素材として活躍するナスは、本県の特産野菜の一つ。農林水産省の統計をみると、2016年の本県の出荷量は全国3位。県内平野部で広く栽培されているが、県内JA最多の年間約3660㌧を出荷するJAにったみどりの管内は特に栽培が盛ん。価格が安定している上、初期投資が少なくて済むことから、JAなどが新規就農者にナスの作付けを推奨。生産者は増加傾向にある。県や桐生、みどり市も生産振興に協力し、強力な援護体制を整備。こうした取り組みが実って本県は昨年、夏秋ナスで12年以来の出荷量全国1位を達成した。トップ産地として、さらなる生産振興を目指す。

1



Vol.11 ナス

本県は全国有数の農業県。標高10メートルから1400メートルまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回リポートする。次回は6月4日掲載。



JA にったみどり

買い物弱者対策 移動販売車を運行

JJAにいたみどりは買い物難民支援のため、移動販売車を運行している=写真⑥。本店のあるみどり市と、桐生市の連携による地域貢献事業の一環。JJAが企画・実行する。みどり市東町、桐生市黒保根町の2ルートを設定し、週に1回ずつ巡回。生活物資を届け、地域の生命線を担う

中山間地の両地区では、生鮮食品が買える場所は限定的。民間事業者が移動販売を撤退した地域も。JAはここに手を差し伸べた。広沢直売所（桐生市）、エーコープ笠懸店（みどり市）の協力で野菜や果物、肉、魚などを調達し、届けている。

利用者は手押し車で歩くような高齢者も多く、販売車が着くと大喜び。JAでは「お年寄りが生活に困らないよう、今後も事業を継続させたい」としている



高い鮮度で安定供給

J Aにつたみどりは出荷物を預かった2日後に精算するスピード入金で、生産者の経営安定に貢献している。

1978年に当時の笠懸村農協が集出荷所を建設したことに伴い、導入した。常務の田中由雄さんによると当時、市場に生産者が直接持た

有料販売実現へ いち早く情報提供

J Aは生産者からの出荷予約数量を基に、各市場への数量を決める。市場側も必要な量や単価を通知してくる。J Aは市場の情勢や単価を踏まえ売り先を調節し、生産者の所得向上へぎりぎりの交渉を行う。園芸課長の矢内秀樹さんは「市場側も販売計画を立てやすくなり、有利販売につながる」と胸を張る。

社会の変化にも素早く対応。核家族化の進展を背景に、1袋当たりの本数を通常より減らした3本詰め＝写真③＝を今季からスタートさせている。

どんな料理でも活躍

さまざまなメニューで活躍するナス。そんな特性を踏まえ、県桐生地区農業指導センター幹で、ナスの地産地消・消費拡大を担当する田香代子さんは「ナスとトマトのだしひたし」^④と「ナスみそグラタン」^⑤の品を考案した。

「押しの『だしひたし』は、焼いて皮をむいたナスとミニトマトをしょうゆ、みりんで味付けしただし汁で一煮立ちさせ、冷やした料理夏にぴったりの一皿だ。スライスしたナスにこぼれ、チーズをかけてフライパンで焼いた『ダラタン』は、手軽だが豪華なメニュー。窪田さんはナスの魅力を「どこでも手に入り、煮て焼いても揚げても、生でも食べられる。和洋中など幅広く使える」と紹介する。

