

『三大夏野菜の紫』 ナス

寺田 裕樹さん (藤原地区)

高校で造園について学んだあと、市原市で造園会社に就職。いつか地元に戻って仕事がしたいと考えていた中、実家の農業を継ぐことを決意。現在に至る。



○栽培作物について

ナスやインゲン、トウモロコシ、ソラマメ、きゅうり、ミニトマト、カボチャ、落花生、水稻(米)、レタスなど多品目栽培を行っています。

○作物の特徴

栽培品種は『千両』になります。果色は濃黒紫色で艶があり、果皮はやわらかくて品質良好です。

作物の魅力や栽培の難しさ

『千両』は色合いがきれいで非常に艶があります。品種に関わらずナス全体として傷がつきやすい作物になっており、非常に繊細で風が吹くだけで表面に傷が入ることもあるので、風除けネットなどを張って対策をしています。

栽培について

土壌病害回避と収量アップのため、接ぎ木栽培を行っています。毎年4月末か5月上旬頃、接ぎ木の苗を畑に植えます。そこから1か月半頃で収穫可能です。

収穫量について

一反歩の農地で週4回収穫を行っています。朝5時から3人で収穫を行っており、1回で1000個程度収穫を行います。年間収穫量は毎年1週間程度3000個以上収穫します。年間収穫量は毎年天候によってバラつきが生じます。雨の日が多くても少なくても収穫量が減り、台風が通過すると海水を巻き上げた影響により塩害が発生して作物が傷んでしまいます。収穫は6月中旬から8月末頃まで行います。

【購入可能な直売所】

- JA グリーン館山店
- 海のマルシェたてやま
- わくわく広場 館山店



【寺田さんのナスを使った加工品の紹介】

今回紹介した寺田さんが栽培したナスは、直売所での販売だけでなく、『有限会社マルショウ食品』さんで加工され、「ばっちゃんのかしなす」としても販売されています。

- 冷凍用 250g (お土産用として販売)
 - ・道の駅グリーンファーム館山
 - ・道の駅保田小学校などの安房地域道の駅等
- 冷蔵用 130g (家庭用として販売)
 - ・おどやスーパーセンター
 - ・わくわく広場などのスーパー各店



商品のお問合せ：有限会社マルショウ食品(TEL:0470-36-3300)

おすすめの食べ方

さまざまな調理方法がある食材なので、これが一番と言つのは難しいですが、我が家では麻婆ナスの他に、ナスを焼いて氷に浸した後、醤油をかけて食べる方法や、みそ汁に入れて食べています。今後の展望について

私は両親から引き継ぐ形で就農しました。私の代からトウモロコシの栽培に着手して、収穫本数はまだ少ないですが安定した出荷ができるようになりました。両親から引き継いだ作物だけでなく新しく栽培を始めた野菜も次の代へ引き継げるよう作業に取り組んでいきたいです。

消費者の皆様へ一言

私は地産地消を推進していきたいです。直売所に並んでいる食材は鮮度が良いものがほとんどで、地元の方に是非とも食べてもらいたいです。野菜は鮮度が命なので、直売所で地元の野菜を買ってもらえるよう美味しい野菜を作り続けていきます。

夏には様々な野菜が収穫できるようになりますので、直売所で皆様に購入していただけるよう一生懸命頑張ります。