

見玉なすの歴史や魅力について、
販売の責任者の方にお話を伺いました



昭和30年代に、現在の見玉町秋平地区の方が九州に視察に行った際、視察先でナスの栽培をしていました。その様子を見て、ナス栽培が見玉地域の気候・風土に合っている

見玉なす生産の由来は九州から

昭和三十年代に、現在の見玉町秋平地区の方が九州に視察に行った際、視察先でナスの栽培をしていました。その様子を見て、ナス栽培が見玉地域の気候・風土に合っている

V字型支柱栽培の導入と生産拡大

その後、当時の農林振興センターの技術員と3年かけてナス栽培を研究し、環境の整備を行いました。そして、全国でもいち早くV字型支柱栽培方法(※)を導入したナス栽培が始まりました。

このV字型支柱栽培方法や地域の気候・風土がナスの生育に適していたことも相まって、生産が非常に盛んになり、特に当時の秋平地区では地域一丸となってナスの栽培が行われました。そこからだんだん見玉地域



※この季節、皆さんは畑でこのようなV字型に支柱が立っているのを見たことはありませんか？

実はこれ、全部ナス畑なんです。このV字型支柱栽培はナスの生育に適した栽培方法として、今でこそ一般的になっていますが、実は見玉地域がいち早く導入し、そこから全国へ広まりました。

見玉なすは、誰が食べても納得の
おいしさ。ぜひ食べてみてください！



倉野内 勝利さん

JA 埼玉ひびきの南部営農経済センター所長。見玉地域の農産物・農業資材等販売事業の責任者を務める傍ら、自身も勉強のために、農業に携わっている。

「見玉なす」ならではの魅力とは

見玉なすの魅力はなんといってもその食べやすさですね。皮が薄くやわらかい。これは見玉地域の気候・風土もそうだし、生産者の皆さんが熱意とこだわりをもって生産

全体にナス栽培が広まっている中で、当時の町役場の協力もあり、見玉産のナスが広く首都圏に出荷されるようになりました。その後、野菜産地として国の指定を受け、「見玉」の名前を付けた「見玉なす」というブランド名で出荷が始まりました。

食べて「納得の味」

見玉なすは今でも市場の中で評価が高いです。まさに品質が良いということですよ。

「そうはいつでもナスでしよう？」と言われることもありますが、実際に食べたら納得する味だと思えます。ぜひ一度、ご賞味ください。

特集

見玉なすってなんでおいしいの？

本庄が誇るブランド野菜「見玉なす」

市内(特に見玉地域)で生産されるナスは昔から「見玉なす」の名称で知られており、その品質の高さからひとつのブランドとして確立されてきました。

皮がやわらかいため口当たりがよく、爽やかな香りが鼻を抜ける品質の高さが自慢の見玉なす。

今回の特集では、そんな見玉なすについて、販売者・生産者へのインタビューを通して、その魅力とおいしさの理由を深掘りします。



Look

見玉なすで健康生活!

ナスは90%以上が水分でできていることから「栄養がない」と思われがちですが、実は健康や美容に効果的な栄養素がいくつも含まれているんです。今回はその中でも代表的な栄養素を2つ紹介します。

ナスニン

ナスの皮に含まれている「ナスニン」はポリフェノールの一種です。このポリフェノールには強い抗酸化力があり、免疫力の低下防止やアンチエイジングのほか、がん予防にも効果があるとされています。

カリウム

カリウムは、余分な塩分を排出してくれる働きがあるので、塩分の取りすぎが原因となるむくみの解消や、高血圧の予防にも役立ちます。また水分とともに体の熱を放出し、のぼせやほてりを鎮める効果もあり、だるさや食欲不振などの夏バテ症状を予防・緩和することにも効果があるとされています。



Look

地元の方おすすめの、ナスの食べ方!

焼きナスのしょうが醤油かけ

一日3食ナスを食べている専業農家さんが、おすすめしてくれた見玉なすの食べ方。新鮮なナスが甘くておいしい!

材料(2人分)

- ナス 2本
- しょうが 2片
- ごま油 適量
- 醤油 適量

- ①ナスはヘタを取り、縦に4等分に切る
- ②しょうがは皮をむき、すりおろしておく
- ③フライパンにごま油を引き、ナスに焼き色がつくまで焼く
- ④ナスを皿に盛り、しょうがを添え、しょうゆを適量かけてできあがり

