

味が良く品質も良い児玉なす、
そのルーツを生産者に聞きました



高品質の理由は
厳しい選果基準

「ナスは児玉町の時代から選果基準をかなり厳しくして検査をしていたね」。現在JA埼玉ひびきの茄子部会会長の田端講一さんは、本庄に

ナス栽培を持ち込んだ先駆者のひとりでもあります。

「昔は、農協の役員が出荷するナスを厳しく検査し、基準にそぐわないナスがある場合については罰金が課されることもあった」とのこと。より良いナスを作りたいという『こだわり』が、児玉なすのブランド化、ひいては品質の高さにつながったのだと思います。

そうした中、さらなる商品

価値向上のため、選果機(※)が導入されました。現在は基準を満たせば『児玉なす』として出荷することができま



※ JA 埼玉ひびきの南部選果機利用組合に設置された選果機 選果機は出荷する農産物の商品価値を高めるために、大きさや重さ、形、色合いなどで選別をかけていきます。写真は実際に児玉なすを選別している様子です。

でもより良いナスを作るため、月に一度品質向上を目的としたナス作りの勉強会を開いているのだそう。

手間をかけるほど、
おいしくなる野菜

とはいえ、ナス作りは一筋縄ではいきません。「ナスを作り始めてみたけど、手間がかかって大変だ、という農家もいます」。そう語るのには講一さんとともにナス栽培に取り組む息子の善行さん。講一さんの経験や思い、そして農業大学校で学んだ知識を生かしたナス作りを行っています。

「ナスは手間をかけた菜。だけどやっただけの成果が返ってこないこともある。色々苦労もあると思うけど、やはりこの地域で野菜を作るなら、地のものとして良いナスを作ってほしいという思いはあります」。そんな善行さんも、今では新規就農者にナス作りを教える立場でもあります。

先人たちの誇りをしっかりと受け継ぎ、少しでも品質の良い児玉なすを作る、そんな田端さん親子を頼って教える請いに来る新規就農者も少なくないそうです。

受け継がれる
児玉なすへの『思い』

児玉地域では近年、若い

児玉なすは一日3食食べても飽きないね。



田端 講一さん(左)
JA 埼玉ひびきの茄子部会会長。本庄にナス栽培を持ち込んだ先駆者のひとり。

田端 善行さん(右)
講一さんとともに、新規就農者へ指導するなど、地域一丸となった児玉なす作りに取り組んでいる。

児玉地域で誕生した児玉なすは、全国に広がり、市の特産品として長い間愛されています。

栽培方法の試行錯誤や、数多の自然災害など、多くの困難を乗り越えてきた先人たちの苦労とこだわり。そしてその思いを引き継ぎ、地域一丸となって生産する農家。販売を担う農協や市場。多くの人たちの思いを児玉地域の豊かな土壌が受け止め、おいしいナスが生まれています。

児玉なすってなんでおいしいの？

それは地域みんなの『思い』が詰まっているから



農産物直売所 こだま館

地元で栽培された採れたての野菜を中心に、数々の特産品を取り扱っている直売所です。

夏には採れたての児玉なすを販売しています。

営業時間

午前9時～午後5時

場所

児玉町蛭川 223 - 1



Look

新鮮な児玉なすを買うならここ!



特集記事に関すること 児玉なすに関すること
広報課 ☎25-11155 農政課 ☎25-11177

世代の新規就農者が増えてきています。

「今ではナスを作る若手の新規就農者の間で、SNSを活用して情報共有したりしてるんだよね」。グループでは講一さんや善行さんなど先輩農家もメンバーとして新規就農者が疑問に思ったことや相談に応えているそうです。

「せっかく作るのであれば、食べた人にもおいしいと思ってもらえて、さらに作った人の生活の糧になるのが一番だよ」と笑顔で語る講一さんと善行さん。こうした、より良いナスをみんなで作っていかうとする地域の方々の『思い』が、今の児玉なすの品質と味を形作っているのではないだろうか。