

EGGPLANT

なす

果菜類



主な
出荷時期

6月～10月

県内各地で特産品化

ぬか漬け、焼なす、天ぷらなど、家庭で愛されてきたなす。

「なす紺」と呼ばれる紫紺色には
さまざまな栄養素が含まれています。

県内各地の産地では特産品としてブランド化され、
市場では高評価を得ています。

なすの紫紺色はナスニンと呼ばれるポリフェノール的一种、
アントシアン系の色素で、強い抗酸化力があります。

●県指定産地／兵庫西(91t)、神戸西(119t)、丹波ひかみ(46t)、阪神(30t)、神戸北(50t)、みのり(55t)、兵庫みらい(58t)

神戸市西区

神戸西



昭和30年頃から栽培開始 現在は露地栽培が主体

野菜栽培が盛んな神戸市西区では、櫛谷町を中心に鮮度と食味にこだわったなすが生産されています。

神戸市西区では、昭和30年頃から押部谷町・平野町・櫛谷町で、なすの栽培を始めました。露地栽培からスタートし、やがてトンネル栽培を行うようになりました。当時は竹でトンネルの骨組みを作り、ポリで被覆していました。

昭和40年頃からハウス栽培が開始されました。ハウスの骨組みは孟宗竹を用い、2mごとに鉄パイプを使用していました。この頃から、木箱から段ボールでの出荷に転換されました。その後、パイプハウスが普及し、昭和53年頃には、

平野町黒田施設園芸団地で加温栽培が始まり、それに続き平野町常本地区でも始まりました。しかし近年は、重油の高騰などにより加温栽培は減少しています。

現在は神戸市ブランド「こうべ旬菜」に認定され、こうべ版GAPに取り組んでいます。



佐用町 兵庫西



統一検査で品質確保 佐用町の特産品の一つ

佐用町で栽培されているのは、夏秋用なすの代表的な品種の千両2号です。長卵型のなすで、果皮がやわらかく調理の幅が広いのが特徴です。出荷時に統一検査を実施し、一定の品質が確保されたら、専用の出荷箱で各市場に高品質のなすを出荷しています。

生産者でJA兵庫西さよう蔬菜部会が組織されており、70歳代が中心となっていますが、20歳代の部会員が加入するなど、後継者も育ってきています。

佐用町は千種川の支流、佐用川沿いの盆地に町が形成され、町域内の80%が山林です。平野部より年平均

気温は1〜2℃低く、年間降水量は冬期も比較的多くなっています。なすの栽培は昭和30年頃から始まりました。露地野菜ではなすは収益性が高いことから、産地として根付き、佐用町の特産品の一つとなっています。



農薬・化学肥料削減へ努力

接ぎ木苗の利用および水稲との輪作によって、連作障害を回避しています。主枝を左右に振り分けて誘引するV字型整枝で栽培し、光を当たりやすくしています。ほ場の周辺に背の高いバンカープランツを活用し、天敵を増やすことで害虫を防除し、農薬削減と風除け対策になっています。牛ふん堆肥などの有機資材による土づくりにも努め、化学肥料の削減も行っています。

購入の問い合わせ JA 兵庫西 佐用営農生活センター TEL.0790-82-2731

丹波市

丹波ひかみ



つややかな皮と柔らかな肉質 徹底した品質管理でブランドに

兵庫県のほぼ中間部にあ
る、丹波市春日町。およそ10℃
と昼夜の気温の差が大きい気
候と、肥沃な粘土質の土壌を
生かして、特産品の「春日なす」
が栽培されています。

春日町では、昭和41年に合
併統一された春日町農協を中
心に、1年余りにわたって産
地、市場調査を行い、なすの導
入を決定。昭和42年に産地づ
くりがスタートしました。徹底
した品質管理で春日町は全国
有数の夏秋なすの産地に成長
し、「春日なす」のブランドを確
立しました。薄くつややかな皮
とやわらかく厚みのある肉質、

種子も少ない、すぐれた品質を
維持しています。

生産者は日光をしっかりと当
てるV字型整枝法を基本とし
て栽培。ソルゴーをバンカープ
ランツとして利用し、アブラム
シの発生を抑えるなど、減化学
農薬に向けて取り組んでいま
す。地元鶏舎から仕入れた鶏ふ
んを使うなど、有機質資材に
注力する生産者も多く、食味
の良いなすが作られています。
なすに傷ができるのを防ぐた
めに、ほ場周辺に防虫ネットを
張る生産者も多く、丁寧な栽
培が心がけられています。



三田市／宝塚市

阪 神



11月まで収穫可能 朝獲りをその日のうちに販売

三田の朝獲りなすは、生でも食べられるくらいにみずみずしくおいしいと、定評があります。六甲山地の北側で内陸部に位置する三田では、一日の寒暖差が神戸市内と比べると3℃程度大きく、その寒暖差を生かして、おいしいなすの栽培が行われています。

阪神間や大阪の大消費地に近い都市近郊型農業の強みを生かして、朝獲りの新鮮ななすをその日のうちに直売所や近隣量販店へ出荷しています。

5月に苗を定植し、7月から収穫が始まります。抑制栽



培では8月以降の収穫量が落ちる時期から収穫でき、11月の霜が降りる頃まで収穫が可能です。



購入の問い合わせ

JA 兵庫六甲 三田営農総合センター TEL.079-563-4192
JA 兵庫六甲 阪神営農総合センター TEL.072-773-5177

神戸市北区

神戸北



「北神なす」と呼ばれ流通 ツヤと食味が良い品種

神戸市北区は大沢町・長尾町・八多町・道場町でなすが栽培され、「北神なす」と呼ばれて流通しています。果色が濃黒紫色でツヤの良い、長卵形なすです。果皮がやわらかく品質が良いので、調理の幅が広いと重宝されています。なす栽培では、害虫のスリッ

除を生産者は実践しています。北区は六甲山系の北側にあるため、神戸市内では最も昼夜の気温差が大きいところ。肥沃な土やきれいな水などの自然条件にも恵まれ、野菜の栽培に適しており、古くからなすが栽培されていました。昭和10年頃から山田町で栽培が始まり、昭和4年に神戸市北農業協同組合が設立されてからは、北神なすとして全て神戸市場に出荷され、消費者に届きます。



購入の問い合わせ

JA 兵庫六甲 神戸北営農総合センター TEL.078-981-5540

加東市 **みのり**



加東市の特産品なすの品質を競う共進会は38回目に

加東市の特産品「たきのなす」は、黒紫色のつやが良いなすです。薄い果皮で果肉がやわらかく甘みがあります。

栽培は排水、日当たりの良いほ場を選定し、排水対策を徹底しています。土づくりには完熟堆肥を施用。主枝を4本仕立てとしたV字誘引で、日当たりを良くしています。

「たきのなす」は転作の一環として、昭和52年に滝野地区で生産が始まりました。収穫後に行う、集荷、選別、調整、梱包、出荷などを共同で行う共同選果にすることで、品質・規格の統一化を図っています。品質を競う「たきのなす共進会」がJAみのりで開催されており、平成27年で38回目となります。

煮ても焼いても崩れにくいので、調理しやすく、地元では焼きなすやなす田楽として、好んで食べられています。加東市学校給食センターに納品されており、学校給食で児童に提供されています。



購入の問い合わせ **JA みのり本店 TEL.0795-42-5144**

三木市 **兵庫みらい**



「志染茄子」のブランドを誇り高品質

三木市で栽培されるなすは、「志染茄子」として知られています。つやと張りがあり、柔らかい果肉と種がなく、食味が良いのが特長です。出荷時期は6月～11月。早い収穫の分で3月に苗を植え、6月に出荷。8月に生育した枝を短く切り込みし、それが成長してまた8月末に収穫が始まり、11月まで続きます。苗を植え直さず、切り戻すことで、秋でも高い品質を維持し、さらに種のないなすができます。

栽培は約40年前から始まり、一時期は約70戸の農家に広がりました。切り戻しなどの栽培方法により高品質であることから、ホテルや料亭にも支持され、「志染茄子」としてのブランドを誇りました。現在も消費地に近い立地を生かして、新鮮で高品質と、市場で高い評価を得ています。

金物の町・三木市では、その昔夏の体力増強のために鍛冶職人が好んで食べた「鍛冶屋鍋」があります。すき焼き風の郷土料理で、メイン具材としてタコとなすを使用します。



購入の問い合わせ **JA 兵庫みらい本店 TEL.0790-47-1255**



家庭料理の定番からおしゃれなおもてなし料理まで



なすうどん

材料/4人分

なす(長めのもの)	2本
片栗粉	適量
めんつゆ	適量
【薬味】	
青ねぎ(小口切り)・しょうが(すりおろし)	適量

① なすは皮をむいて太さ1cm弱程度になるように細長く切り、しばらく水にさらしてアクを抜く。(※この時、水面からなすが出ないように落としぶたやラップをかぶせておく) ② なすをザルにあげて水気を切り、片栗粉を全体にまぶして余分な粉を落とす。(※この時、なすの水気を拭いてしまうと、片栗粉がつきにくくなってしまう) ③ たっぶりの熱湯で、なすを3~4分しんなりする程度にゆでる。ゆであがったらすぐに冷水にとり、冷たくなったらザルにあげて水気を切る。(※ゆでる時、箸でかき混ぜすぎると、透明な衣が落ちてしまう) ④ 器に③のなすを盛り、冷やししためんつゆをかけ、薬味を添える。

ナスとタコのセビーチェ風

材料/2~3人分

ナス	1本
ゆでタコ	150g
セロリ	30g
たまねぎ・パプリカ	1/2個
A マリネ液	
おろしにんにく	小さじ1
鷹の爪	1本
ライムジュース	1/2個分

① ナスは輪切りにして塩水でゆで、冷ます。② セロリ、たまねぎ、パプリカ、ゆでタコを適当な大きさにカットし④のマリネ液に漬けこむ。



焼きなすと桜海老のコンソメジュレ 鰻のバルサミコ酢の蒲焼き添え雲丹ソース

材料/10人分

① 蒲焼きソース	うなぎ白焼き	300g
	テリヤキソース	120cc
	バルサミコ酢煮詰め	30cc
② 焼きなす 含め煮と 桜海老の ジュレ	焼きなす	5本
	コンソメ	500cc
	板ゼラチン	2.5g
③ 雲丹 ソース	桜海老	15g
	雲丹	50g
	針しょうが	10g
	和風だし	50cc
	木の芽葉	5本分
	薄口しょうゆ	10cc
バラの花びら	20枚	
	みりん	5cc
	金箔	少量
	みょうが線切り	1本分

① うなぎ白焼きに①をぬり、ローストし蒲焼きにし常温におき、2cmにカットする。② 桜海老をローストし香りをだす。コンソメに桜海老と焼きなす、ゼラチンを入れ炊き、含め煮にする。③ なすを筒状にラップで巻き冷やし固めカットする。④ コンソメを布ごしし、冷やしてジュレにする。⑤ ③の雲丹を裏ごしし、和風だし、しょうゆ、みりんを味付ける。⑥ 皿にロールにしたなすとうなぎを盛り付け、なすにジュレをかける。⑦ 仕上げにみょうが、針しょうが、木の芽を混ぜ合わせた物をトップに飾る。⑧ 彩りに金箔やバラの花びらを飾る。