

とろける
おいしさが大評判!
安心・安全ななすづくり

下関市吉田地区は、県内最大のなす産地です。
ここで作られるなすは、実がとろけるように柔らかく、
皮も残らず食べられると評判です。
おなじく安心・安全な「夏秋なす」の産地「へんりん」
「JA下関吉田園芸組合茄子部会」に取材に行きました!

「まるごと」
キャラクター
なすこさん

栄養たっぷり!
なすを食べてネ!



なぜ下関市吉田は
なすの産地なの?
下関市吉田地区は、山々に囲まれた盆地
で昼夜の温度差が大きく、また木屋川とそ
れに合流する貞恒川が流れているため、水
に恵まれ霧が発生しやすく、なす栽
培の適地となっています。第
二次世界大戦中からなす
の栽培を始め、昭和55
年には、吉田園芸組
合茄子部会を発足
させ、その後、県内
最大のなす産地と
なりました。現在、
組合員は29戸、栽培
面積は4ヘクター
ル。今年は年間約
256トンを出荷す
る予定です。

栽培している
なすの品種は?
中長系の品種「大成」を作っています。
その特徴は、果皮が薄く、実に甘み
があり、柔らかい上、ほかの品種と比べ
て鮮度が落ちにくく、日持ちが良いこと
です。また、成長が早
い品種のため、出荷日
に合せて、市場で人
気の高いサイズに揃
うようにするのは一
苦労ですが、そのサイ
ズで揃うように生育
状況に気を配り、収
穫時期を見極めるよ
うにしています。



4本仕立てで栽培しているほ場。

おいしくて
高品質ななすづくりの
ためにしていることは?
おいしくて高品質ななすが次々と実るには、少量ずつの定期的な追肥
が大事です。その手間を省力化するため、最近では、少しずつ長期間にわ
たって溶出する緩効性肥料も取り入れています。また、日がよく当たって
果実がツヤのある濃い紫色になるよう、伸ばす枝を選び、だいたい4本仕
立てとし、支柱を立て、枝を斜めに誘引しています。そのほか、葉がすれて
果皮に傷をつけないよう、無駄な葉や芽をこまめに取り除いています。



なす栽培は水やりが大事。土の状態を見て
随時、畝(うね)と畝の間に水を張ってたつ
ぷりと灌水(かんすい)します。また、雑草
や水の蒸発を防ぐため、表土をマルチフ
ィルムとワラで覆っています。



風によって葉が果皮に傷をつけないよう、防風ネット
を巡らせています。



実に日がよく当たり、風通しも良くなるよ
う、手入れをしています。

安心・安全ななすづくりの
ためにしていることは?
日々よく観察し、病害虫が発
生し始めたら、すぐに対処した
り、害虫の天敵となる益虫を活
用して病害虫を排除する方法な
ども取り入れたらして、化学農
薬の使用を最大限減らしていま
す。平成17年4月には、部会全
員がエコーファーマーに認定され、
各農家で農薬の使用履歴を記帳
するなど、安心・安全ななすづく
りに努めています。

※持続農業法に基づき、環境に優しい農業を実践する
農業者のことで、県知事が認定します。

なぜ?なに?を
農家さんに聞いたよ!

JA下関吉田園芸組合 茄子部会
部会長 三好 久男さん
みよし ひさお



みんなでおいしくて
安心してなすづくりを
取り組んでいます!

なすづくりの
ためにしている
ことは?
なすは、同じ「ほ場」で作ると、
年々生育が悪くなる「連作障害」が生
じます。そこで複数のほ場を設け、毎年
ローテーションでほ場を変えています。
秋に収穫を終えた後には、堆肥などの
有機質肥料を投入して地力を回復させ
ています。



各農家でS・M・L・2L・3Lというサイズや品質
ごとに厳選します。

新鮮ななすを
届けるために
行っている
ことは?
日中になすを収穫すると、太陽の
熱によって実がしなび、店頭と並ん
だ後、鮮度が早く落ちてしまいま
す。そうした鮮度落ちを防ぐため、
部会員全員が朝5時ごろから収穫
し、みずみずしいなすを消費者の皆
さんに届けるようにしています。