

チアベジ! VOL.5

色んな角度から広報・チアキが
金沢の野菜(vegetable)を応援(cheer)!



中長なす



加賀野菜
ヘタ紫なす

譲れないものは何ですか？

「強みは、万能な土壌に尽きる」

夏野菜の代表格「なす」。全国各地で生産され地域によって品種も様々です。JA金沢市管内では、崎浦地区・辰巳地区の「中長なす」や加賀野菜「ヘタ紫なす」の名で知られる「丸なす」が栽培されています。

この時期、食卓にも並ぶことが多いなす料理、金沢で育った「なす」ならではの魅力や生産者の栽培にかける思いを届けます。

応援します！ここだけの味、JA金沢市なす部会

金沢産のなすは、犀川・浅野川流域の水はけの良い恵まれた土壌を持つ、崎浦・犀川・辰巳地区などで栽培されています。

今回はJA金沢市なす部会の桑村茂部会長の元へ。

桑村さんが崎浦地区の圃場で栽培するのは「中長なす」。色ツヤ良く、何と言っても皮の柔らかさとキュッとした実の歯ごたえが評判。

各地で大雨が降った7月。圃場の様子を問うと「心配しよせん。それくらい万能な土壌や」と水はけの良さに誇らしげ。

なすは実のほとんどが水分で出来ており、葉っぱからの水分蒸散も大きいため、夏場の水管理はもっとも大事。雨の多い金沢の気象条件は大敵ですが水はけの良い崎浦周辺地区の土壌が強みとなってカバーします。

生産者はその恩恵にあやかりながら、毎日の適期収穫と栽培管理の徹底により、金沢産のなすの売りである「皮の薄さと柔らかさ」と「実の柔らかさ」を保ち続けています。蒸し暑さが日増しに強くなる中、なすの成長に追われながらの作業に動きます。

これから夏真っ盛り。出荷の最盛期を迎えます。

桑村さん、意気込みは？

「なすも成長のピーク、成長の速さに負けじとどんどん収穫して美味しいなすを出荷したい」

桑村さんは、中長なすの栽培に注力する傍ら、同じ崎浦地区で栽培される「丸なす」部会との連携を図る、JA金沢市なす部会の部会長を担っています。

市内のなすの生産者が減少する中、金沢産のなすの伝統を守る上で欠かせない部会の一つ。

「同じ地域で同じ恵まれた土壌でなすを作る以上、お互いの部会があつてこそ」と金沢の伝統野菜を受け継ぐ、努力を惜しみません。

桑村部会長の心強い存在！
アグリセンター東部崎浦
豊田 詠職員

JA金沢市なす部会
桑村 茂部会長

