

【特集】幸田町促成なす部会50周年

幸田の 促成なす

（半世紀の歴史）

幸田町特産の促成なす。その始まりは半世紀も前のことでした。半世紀の間にはさまざまな問題があり、試行錯誤しながら、それら乗り越えてきたそうです。今回は、その当時の話、未来に向けての思いを、長年にわたり幸田の促成なすの発展に携わっている稲吉さん、幸田町促成なす部会長の加藤さんの2人にお聞きしました。

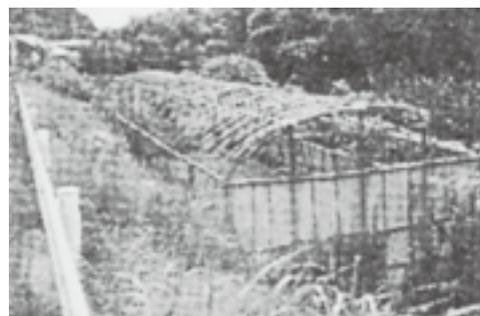


い な よ し のぼる
稲吉 登さん
(逆川区)

時期をずらしてナスを作るのは、 心配も苦勞も多かったです。 ナス1本育てるのが大変でしたよ。

幸田のナスのルーツは 逆川地区から始まる

私がナス栽培を始めたきっかけは、当時はみかんがとて高価で、各地でみかん栽培が盛んに行われていました。そこで私も始めてみましたが、苗から育てま



▲当時の単棟竹幌式のハウス

すので、収穫までの間、収入がありませんでした。そのことを県の農業改良普及課に相談したところ、ナスを作ったらどうかというところで、幸田町でナス栽培を始めました。

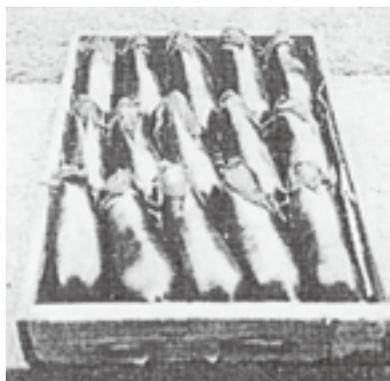
しかし、当時、ビニールの加工業者が近くに無く、竹の骨組みのハウスだったので、苦勞しながら、ビニールをかぶせたのを覚えていきます。また、近隣にはナス栽培の産地がほとんど無く、受粉処理や保温の方法もわからず、試行錯誤でナスの栽培をしていました。

仲間とともに組合発足

逆川地区では、私と同じようにみかんの苗木を植え、「つなぎ」としてナスを作っている農家がいくつもありました。同じ地区で気心の知れた仲間なので、組合発足に時間はかかりませんでした。

組合をつくったことで出荷に関しても当番制となり、名古屋、浜松、静岡などいろいろな遠地にも出荷ができるようになりました。

ハウスに関しても、今のような立派な鉄骨ではありませんが、鍛冶屋に頼み、鉄を曲げてもらい、それを骨組みとしたハウスに変わりました。しかし、台風や大雪がある年は天窓がめくれたり、倒壊したり、屋根がベコベコになったり、大被害を受ける年もありました。それでも組合で助け合い、何とかハウスを建て直し、出荷できるようになったナス。同志の仲間にはとても助けられました。



▲当時の出荷用木箱



▲当時の鉄骨のハウス（逆川地区）

促成なすとは？

ビニールハウスなどで加湿して、本来の収穫時期とは違う時期に収穫できるような栽培方法で育てられるナスのことです。



▲西深溝地区のナス団地

部会として菱池地区と合併し、生産量が増え、より効率よく生産するにはハウスを「団地化」するのが一番いいと思っていました。そこで、必死になり、JAや町に働きかけました。その結果、新農業構造改善事業で、昭和57年逆川地区に、60年には西深溝地区にナス団地を造ることができました。

このことが契機となり、昭和61年に長年の目標であった販売額1億円を達成することができました。

ハウスの団地化への願い

幸田町促成ナス部会の歩み

- 昭和36年 逆川半促成茄子組合発足
- 昭和46年 菱池促成茄子組合発足
- 昭和51年 西三河促成ナス部会に加入
- 昭和55年 逆川と菱池の茄子組合合併
- 昭和57年 環境複合ハウス団地が完成
(逆川地区)
- 昭和60年 施設園芸ナス団地が完成
(西深溝地区)
- 昭和61年 販売額1億円達成
- 平成5年 第53回中日農業賞の受賞
- 平成8年 販売額2億7千万円達成
- 平成15年 部会員全員がエコファーマーとなる
- 平成22年 とげなし美茄子が主要品種となる
- 平成23年 50周年記念大会



▲中日農業賞受賞式の様子（平成5年）

幸田のナスが認められた瞬間

ナス生産が順調に行く中で一つの喜ばしい出来事がありました。それは、中日農業賞の受賞です。

この賞は、中部9県の候補者の中から地域農業の発展と新しい農村づくりに貢献した営農団体と個人に贈られるものです。長年ナス栽培をし、幸田町の地域農業発展に寄与したということで、生産量を増やしてきた私たちの努力が認められ、この賞を受賞することができました。大変うれしく、また、この賞に恥じないよう、これからもナス栽培に精進と改めて思いました。

選ばれるナス作り

「エコファーマー」

順調にナスを生産してきましたが、私たちはさらに消費者の手にとってもらえるナスの生産をしようと考えました。

そのため部会員の全員が県知事認証の「エコファーマー」を取得しました。エコファーマーとは、農業・化学肥料を減らし、環境に配慮した栽培を行っている農家に与えられるものです。

消費者に少しでも安心して食べてもらえるように、生産者も努力して生産しています。



▲新しい主要品種「とげなし美茄子」



幸田町促成なす部会長
かとう てつや
加藤 徹也さん
(須美区)

今までの「ナス」から、
「とげなし美茄子」への挑戦。
いつまでも消費者の要望に
応え続けたい。

責任感のあるナス作り

私は促成なすを作り始めて18年目になり、今年初めて部会長という大役を任されることになりました。今まで部会を牽引してきた先人たちもまたまた現役として栽培を続けてい



▲50周年記念大会

トップブランドを目指し
消費者に愛されるナスに

ます。技術、部会の歴史、誇りを引き継いで次の世代につないでいきたいと思いません。

私たち生産者は常に、安心・安全・高品質を心掛けています。部会で月1回程度、研究会を開催しています。そこで、きれいなナスを作るための栽培管理技術や、できるだけ消費を減らすための工夫など、生産者と農業改良普及課と一緒に、消費者に愛されるナスを目指しています。

昨年から、「千両なす」という品種から「とげなし美茄子」へと主要品種が変わりました。この品種はへたにトゲが無く、肌がツヤツヤなのが特徴です。主要品種を切り替えるというのは、部会として大きな決断でした。このきっかけというのは、やはり消費者の要望に応えるためでした。ナスを調理する際に、気になるのはトゲです。そのトゲが無い品種というのはとても魅力的なものだと思います。

部会でできる限り消費者のニーズに応えられるようにし、とげなし美茄子が県のトップブランドとして扱われるように、さらなるブランド化を進め、幸田のナスをもっとたくさんの人に食べてもらえるように、部会員全員で努力し続けます。

私たち生産者の半世紀にわたる思いが込められた幸田のナスを皆さんもぜひ食べてみてください。

消費者に愛される



ナス作りを目指して

問合せ

産業振興課農業振興G

(内線2002)