

「ハッピーベジタブル」を農業女子プロジェクトメンバーに実際に栽培してもらいました。
つくって、売って、食べて。どんな発見があったのでしょうか？



農業女子的 栽培手帖

～ごちそう～

夏野菜の代表、ナス。ハッピーベジタブルではジューシーで甘みの強い水ナスタイプの「ごちそう」をラインナップしています。レストランでも評判の味のよさや、房なりの姿のかわいらしさが、農業女子の気分を盛り上げてくれる楽しい品種です。さっそく皆さんの取り組みを見てみましょう！



仕立て方から十人十色 誘引方法いろいろ図鑑

ナス栽培では、支柱立て・誘引は基本的な栽培管理ですが、その方法は人それぞれ。農業女子が集まって情報交換すると、盛り上がる話題のひとつです。そこでさまざまな誘引方法をまとめてみました。

Case1 サイドに直管&紐

(三重県 吉川さん)

アーチパイプをV字に立て、サイドに直管パイプとビニール紐を張っています。「1株ずつ支柱でV字誘引したり、フラワーネットを使ったりしたこともあります。作付量が増えたのと片付けのしやすさを考えて、今はこのやり方です。」



Case2 吊り上げ誘引

(愛知県 住さん)

アーチパイプをV字に立て、上部サイドにマイカ線を張り、4本仕立ての主枝をそれぞれ紐で吊り上げています。



Case3 支柱に直接誘引

(兵庫県 浅川さん)

株元から支柱をV字に立て、支柱同士の先端も固定。ナスは2本仕立てにして、V字の支柱にそれぞれ直接誘引しています。「道路から一段低く風当たりが弱いのかもしれませんが、おかげさまでこの誘引方法にしてから一度も台風で倒れたことはありません。」



Case4 支柱を垂直に使用 (石川県 高さん)

支柱は垂直に立て、サイドに番線を2段張って支えるやりかた。広々とした通路はなんとトラクターで除草できる幅で計算されています。



師匠の畑

Case5 1株ずつ囲う

「ごちそう」を地元量販店やレストランに出荷している杉本正博さん(静岡県)。株元から支柱を四方に広げるように立て、株を囲むように紐を2～3段張っています。



おいしいナスにはトゲがある…「ごちそう」トゲ対策

「ごちそう」は特性上、ヘタや茎葉のトゲがするどい品種です。まるでおいしい果実を守るかのよう。このトゲ、刺さると本当に痛い！栽培管理から収穫・調整の際のポイントを知ってみたい。

POINT1 手袋は必須！

普通のナスは気にしないが、「ごちそう」の収穫時は必ず手袋を着用する！というメンバーが多数。手袋の種類も厚手の背抜き手袋や厚手のゴム手袋、耐油手袋と様々ですが「厚手」がポイントのようです。



出荷時は、親指と人差し指が切っ
てある手袋をはめますが、やは
り時々トゲにやられます(泣)
(岡山県 岡本さん)



この鋭さ…
もはやバラ並み！

プリプリの果実を傷め
ないよう、やさしく扱って
ください！

POINT2 実の部分を持つ！

ヘタの部分は特にトゲが多いので、軸の部分や実を持って収穫しているとのこと。しかし調整・袋詰め作業は手袋着用ではやりにくい
ため、トゲにやられながら素手で行う方も！

POINT3 整枝でトゲ軽減！

整枝は日当たりや風通しをよくするだけでなく、「ごちそう」の場合、トゲによる負傷も減らせます。

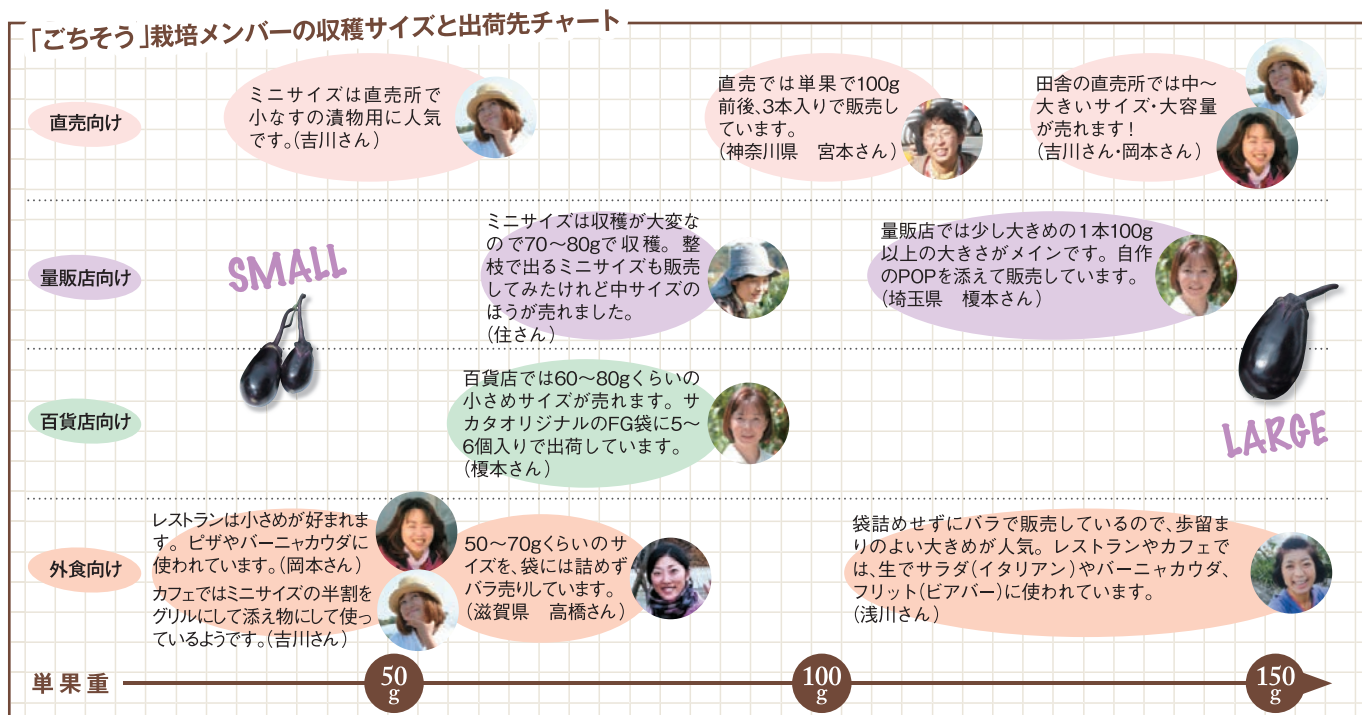


余分な葉や枝はキッチリ落としてスッキリさせて、葉のトゲも少しでも減らしながら収穫するようにしています。(吉川さん)



新野菜の課題“規格がないこと” 「ごちそう」の収穫・出荷・販売方法徹底解剖！

新野菜で一番悩ましいのは、収穫や出荷の規格がないことではないでしょうか。もちろん、品種によって特性を発揮できる範囲はありますが、逆に言えば「自由に規格を決められる!」ということ。農業女子メンバーに出荷事情を聞いてみると、「ごちそう」「規格」の様々なヒントが見えてきました。



百貨店向けの販売。「ごちそう」は2～3個ずつ房で成るので、かわいくて、そのまま出荷でき好評でした。(榎本さん)



食べ方がわかりやすいPOP...これがなかなかむずかしい! 買い物のお客様の目に止まるよう、おすすめの調理方法を印にしてみました。(住さん)



普通のナスも「ごちそう」も、入数は統一し価格に差をつけて販売しています。お客様の「何が違うの?」という質問から「ごちそう」が水ナスの一種で生でも食べられることをご説明し興味を引くようにしています。(宮本さん)

「ごちそう」の魅力は生で食べると一番分かる! でも、他の調理方法もすごくおいしいんです!!

水ナスタイプの「ごちそう」。みずみずしくしっとりした食感と青リンゴのような甘さを楽しんでいただくには、生のまま、サラダや浅漬で食べるのがおすすめ。でも、一般的なナスのように加熱調理してもまた違ったおいしさを楽しめるのです!



「ごちそう」本来のおいしさを味わうならバーニャカウダやサラダ、和え物で。



甘みがぎゅっと詰まって濃厚! レンジでも手軽に作れます!



天ぷらやフリットに。外はサク! 中はジューシー!

出荷先のビアバー「IN THA DOOR BREWING」様(神戸市)では、店内で醸造しているビールを衣に使ってフリットにしています。シェフからは「『ごちそう』の味が濃いので、お塩で。少し厚めの衣に、『ごちそう』のみずみずしさが閉じ込められます。」とのコメント。(浅川さん)



浅漬はもちろん、糠漬やキムチ漬けにも! ミニサイズはまるごと漬けた姿もかわいい。



「ごちそう」の旨みと甘辛味がたまらない麻婆茄子。



こちらはなんと「ごちそう」を使用したジャム! 「浅川さんのおなすくん」。