

<鯖江市伝統野菜吉川ナスの市場評価について>

平成28年2月29日  
武生青果株式会社

評価内容

『吉川ナス』が高評価で取引されている要因

○生産過程について

1. 7月～10月のナスは露地物が中心だが、吉川ナスはハウス栽培が基本
2. 少数精鋭の熟練農家が生産、また組織化されることで品質、数量が安定している
3. 栽培歴史が古い、《伝統のふくい野菜》の一品
4. 商品の出荷に関して厳しい品質検査が行われている

○流通過程について

1. 「道の駅」等、直売で超人気、加工品（バーガー）も好評
2. 地元の学校給食で毎年、利用されている
3. 多くの料理人から、ナスの種が小さくて煮崩れしないと喜ばれている
4. 地元では昔から煮物、漬物の材料として重宝されている
5. 一般に地場野菜で出荷されている丸ナスは、1玉30～50円位の価格で推移、吉川ナスは1玉100円以上の高値がつく

○商品特徴について

1. 大きさは直径10cm程のソフトボールくらいで、綺麗な球形の物から、少し巾着っぽい形のものまであります。
2. 果肉は固めで締りがあり、緻密で煮た時にも煮崩れしにくいのが特徴
3. 油との相性が良く、田楽等に適しているが煮物や漬物にも使われる。果実の色は黒紫色で、光沢が良い。

以上、吉川ナスは福井県内で家庭用、業務用ともに引き合いが強く、《伝統のふくい野菜》15品目で最も愛されている地場野菜の一品です。