



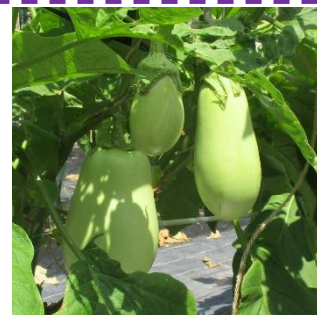
2026年

7 月

中国四国農政局
広島県拠点

出荷最盛期 ～「狩留家なす」

広島市の東北部に位置する狩留家町は、周囲を山々に囲まれ、ホタルやオオサンショウウオが生息する豊かな自然環境の中に、落ち着いた農村風景が残る地域です。その町を拠点に活動する特定非営利活動法人NP0狩留家（以下、「NP0狩留家」という。）は、狩留家なすのブランド化をはじめ、収穫祭の開催や栽培技術の普及などに取り組んでいます。今回は、その取組や課題などについて、NP0狩留家の理事長である黒川章男さんにお話を伺いました。



狩留家なすの圃場の様子

狩留家なすは、淡い緑色から白緑色の果肉をもち、果肉が厚く、生食も可能で、加熱するととろけるような食感になることが特徴です。約35～40年前に地元農家が入手した種子を、篤農家3戸が長年にわたり自家採取し続けたことで、地域の風土に適した品種として固定化されました。現在では75人が生産に携わり、そのうち14人が出荷・販売を行っています。

当初は「白なす」と呼ばれていましたが、地元である狩留家の地名を広く知ってもらうため、「狩留家なす」と命名してブランド化を推進しました。収穫祭や調理実習などの地域活性化イベントを開催し、マスコミにも積極的に取り上げられることで、知名度の向上を図っています。

近年では、レストランやホテルなどでの料理のほか、百貨店やスーパーマーケットでの販売にも利用されています。

生産・出荷の取組

狩留家なすは、広島県の特別栽培農産物認証を受けた農産物であり、農薬や化学肥料の使用

量を慣行栽培より削減して栽培されています。

土づくりにも力を入れており、微生物農法によって牛ふん堆肥、米ぬか、カキ殻などの資材を投入しています。また、植物の生育を促進する「菌根菌」（きんこんきん）を散布した実験圃場での栽培にも取り組み、その結果を生産者間で共有することで、生産性の向上に役立てています。

さらに、害虫による食害の防止と農薬散布時の果実への付着を抑えるため、袋掛けによる独自の栽培方法を採用しています。

1日当たりの出荷量は1,500～2,000本で、今季は10万本（昨季比約3割増）の出荷を目指し、作業の効率化に取り組んでいます。

その一環として、圃場の一角に設置した水タンクから、なすの根元に敷設したホースを通じて散水と液肥の供給を行っており、水やりや追肥にかかるの労力を大幅に削減しています。

黒川さんは、「こうした作業の自動化を進めることで経営規模の拡大につなげ、若者が就農しやすく、高齢者も継続して栽培できる農業の仕組みを構築していきたい」と話していました。



収穫前の狩留家なすを手にする黒川理事長

編集：中国四国農政局 広島県拠点

〒730-0012 広島市中区上八丁堀6-30

TEL (082)228-9676(内線303、305)

〈農政局HP〉

<https://www.maff.go.jp/chushi/>◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。<https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>