



地産地消等優良活動表彰 生産部門

農林水産大臣賞



GIとして登録された吉川ナス

鯖江市伝統野菜等栽培研究会

◆福井県鯖江市

絶滅寸前の伝統野菜・吉川ナスが 鯖江の特産品に

昭和初期には鯖江市の旧吉川村一帯で栽培されていた伝統野菜の1つだが、栽培が難しく収穫量も少なく、絶滅寸前となっていた「吉川ナス」を復興させ、年間4万個の収穫量まで拡大した。JA、県、市とともに「吉川ナス倶楽部」を結成し、栽培の技術指導を行うかたわら、地域連携により「吉川ナスバーガー」、「吉川ナスはまなみそ」などの人気商品も誕生した。



絶滅寸前から、10年で130倍に収穫量拡大

吉川ナスは光沢のある黒紫色をした重さ約300gの丸身を帯びた大型のナス。皮が薄く、よく締まった肉質で煮崩れしにくく、とろけるような食感が特徴の伝統野菜。

ところが、品種改良がされていないことで栽培が難しく、収穫量も少なかったことから、栽培農家がわずか1戸にまで衰退していた。最後の農家が亡くなり、生産が途絶えかけた時に当時の市の職員が遺族からナスを譲り受け、苗作りを開始。研究会前会長の徳橋岑生氏を中心に復興に取り組んだ。整枝・剪定・施肥などの栽培講習会を定期

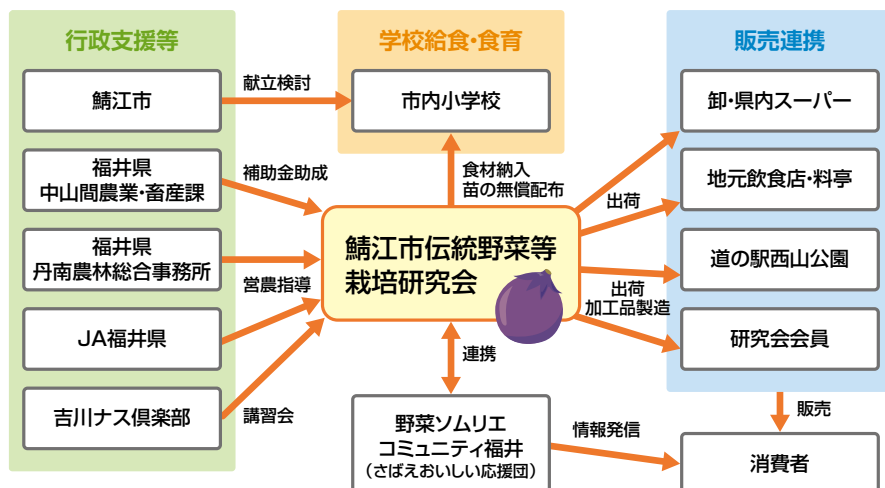
的に実施するなど、栽培技術の伝承と向上に努めた結果、2010年には約300個だった収穫量が、2020年には約4万個に増加した。

現在は、鯖江市伝統野菜等栽培研究会の会員農家で種取りからばかし作り、育苗などを共同で行っている。共通の栽培指針を設けて、収穫されたナスは形・重さ・色などの出荷規格に基づいて選果して出荷されている。



道の駅と連携でバーガーを開発

吉川ナスを普及させるには、加工や販売面での地域連携が不可欠だった。道の駅西山公園駅長・



吉川ナスバーガー

組織概要

- ◆社名・団体名：鯖江市伝統野菜等栽培研究会
- ◆代表者名：会長 福岡 重光
- ◆住所：福井県鯖江市西山町13番1号（公財）農業公社グリーンさばえ内
- ◆連絡先：0778-53-2233
- ◆創業：2009年
- ◆主な産品：ナス

受賞の喜び

これまでの取組を高く評価していただき、大変嬉しい。生産、販売、加工品開発などまだまだ課題があるが、今回の受賞を通過点として、これからも地産地消を推進していきたい。

鯖江市伝統野菜等栽培研究会



吉川ナスを栽培する会員たち



道の駅西山公園に並ぶ吉川ナス

伊藤努氏は「吉川ナスを鯖江の特産品にしたい」との熱い思いから商品化やメニュー化、情報発信を積極的に展開。特に、吉川ナスを輪切りにして挟んだ「吉川ナスバーガー」はヒット商品となり、福井県の郷土料理「はまなみそ」をアレンジして作った「吉川ナスはまなみそ」も好評を博している。

研究会の会員によって規格外品（優品）を利用した商品化が拡大しており、吉川ナスのシフォンケーキや、吉川ナスの佃煮なども誕生している。

現在では県内の食品スーパーや県民生協などの販路を通じて、広く味わってもらえるようになった。その結果、10年前は地域でも吉川ナスを知っている人はほとんどいなかったが、現在では「鯖江の野菜といえば、吉川ナス」と言われるほど多くの市民が認知しており、市外からも吉川ナスを求めて鯖江市を訪れる消費者がいるほどになった。

今では地域を代表する伝統野菜に定着するとともに、学校給食にも用いられるようになった。市内の小学校全12校へ吉川ナスの苗を無償配布しているほか、小学校と幼稚園に年間約1万食分のナスを提供している。



GIとして登録。特産品化をめざす

「めがねのまち」として知られた鯖江を代表する特産品として定着しつつある吉川ナス。2016年に地理的表示（GI）として登録された。吉川ナスには1個ずつ「吉川ナス」のロゴマークと、GIのマークを印しためがねの形に似せたシールを貼って販売されている。

今後は現在21戸の栽培農家を増やすとともに、地元の飲食店などの取り扱いを増やし、加工食品を開発していくなど、地元ぐるみで特産品化を押し進めていく。

審査員より

伝統野菜の魅力は、地域の風土やそこに住む人々の記憶、歴史をなぞるもの。その種を残すだけで継承はできません。吉川ナスの成功は生産者と幅広い協力者による結果と思われます。

菱山 まり子