

第6弾 信州の伝統野菜

天龍村 ていざなす



<訪問先>

- ・天龍村ていざなす生産者組合
組合長 板倉 貴樹さん（写真左）
ひとみさん(奥様)（写真右）
- ・飲食店 ふれあいステーション内
「レストラン龍泉」

ていざなす生産者組合
「ていざなす」です



◇ていざなす生産者組合長 板倉貴樹さんと奥さんのひとみさんへのインタビュー

1. ていざなすの由来について教えてください。

→ていざなすの始まりは、1887年(明治20年)頃、神原村(現在の天龍村神原地区)に住んでいた田井澤さんが、東京の種苗店から種子を取り寄せて栽培を始めたことがきっかけとされています。

最初に栽培を始めた田井澤さんの名前にちなんで、「田井澤(たいざわ)なす」と命名されましたが、地元では、親しみを込めて「ていざわなす」と呼ばれるようになりました。現在は「ていざなす」として信州の伝統野菜に登録されています。

2. ていざなすの特徴について教えてください。

→収穫期は、長さ約30cm、重さ約600g(出荷規格:450~650g)に成長し、へたの部分が緑色

になったタイミングで収穫しています(種用の場合は1.2kgまで成長させる)。

花が咲いてから収穫まで約20日かかり、1本の苗から、A品で15~20本、B品を含めると30本ほど収穫可能です。

成熟すると皮が金色になることから、「黄金のナス」とも言われ、果肉が柔らかく、甘味が強いのが特徴です。



3. 天龍村ていざなす生産者組合について教えてください。

→天龍村ていざなす生産者組合は平成19年に設立され、現在は18名(軒)の組合員で構成されています。組合員は20代から80代まで幅広い年代にわたり、そのうち4名が女性生産者です。

これらの生産者が協力して、25aのほ場でていざなすを栽培しています。また、品質の維持やブランド化、販路開拓、消費拡大に向けた取組を行っています。さらに、地域イベントへの参加や学校との連携を通して、次世代への継承にも力を入れています。

4. 栽培管理などどのように行っているか教えてください。

→天龍村は平地が少なく、毎年同じほ場で作付けする必要があります。そのため、連作障害対策として、6節の高接ぎ木の台木を使用することで、青枯れ病の発生を抑えています。また、青枯れ病や半身萎凋病(※)などの細菌による土壌伝染性の病害対策として、収穫時に毎回ハサミを消毒することを組合員全員が徹底しています。

当初は、組合員全員が慣行農法で栽培していましたが、現在は組合員18名中5名が、農薬不使用の栽培に取り組んでいます。

(※) ナスの半身萎凋病(はんしんいちょうびょう):土壌伝染性の糸状菌(カビ)によって引き起こされる病害。特に梅雨や秋の長雨など、湿度が高く日照が少ない時期に発生しやすいという特徴がある。

5. 板倉さんがていざなすを栽培し始めたきっかけや栽培での工夫について教えてください。

→ていざなすの栽培を始めたきっかけは、天龍村へUターンした後、種苗業を営む中でていざなすの苗作りを依頼されたことで、自らもていざなすの栽培に取り組むようになりました。

栽培においては、土づくりに特に力を入れており、鶏ふん、堆肥(落ち葉)、竹パウダーを活用して土壌環境を整えています。さらに、令和7年からは不耕起栽培に挑戦しています。不耕起栽培では収量はやや減ったものの、「味は圧倒的に美味しい」と手ごたえを感じています。



6. おすすめのていざなすの調理方法を教えてください。

→ていざなすを半分に切り、果肉に切れ込みを入れてアルミホイルで包み、弱火でゆっくり蒸し焼きにします。皮は厚く柔らかいため、弱火でじっくり焼くことで、トロトロの食感になり、味噌だれや麻婆だれなどと相性がいいです。

一般的ななす料理(麻婆なすなど)でも、ゆっくり弱火で調理すれば、美味しく食べることができます。

天龍村役場振興課及び天龍村営農支援センターが発行するパンフレットでは、「丸ごと焼きなす」、「ていざなすの味噌焼き」、「ていざなすの冷製」のレシピが掲載されています。

7. 天龍村ていざなす生産者組合の今後の展開(方向性)について教えてください。

→天龍村では農地が限られているため、生産者数を増やすことが難しいという課題があります。これまで組合では、村内で栽培することを原則としてきましたが、担い手の確保・育成を図るため、令和8年度からは認定農家に限り村外で栽培を認める方針へ変更する予定です。

ていざなすは、「日本で一番美味しいなす」だと思って生産しているので、日本中の人に食べてもらえるような仕組みを目指しています。

また、令和6年には「南信州伝統野菜協議会」を立ち上げました。若い世代が南信州から離れることなく地域を守るために飲食店、学校、生産者、行政をつなぐ活動を行っています。

今後も、ていざなすを含む南信州伝統野菜の種を地域で守り、継続して生産していく仕組みづくりが大切だと考え取り組んでいきます。



◇レストラン龍泉でていざなす定食を食べた感想

→ていざなすを半分に切り、格子状の切れ目を入れて焼いた上に、肉味噌を乗せて提供されました。

肉味噌は適度な辛さがあり、口の中でていざなすの甘みと相まってごはんが進む味でした。



<レストラン龍泉>

住所:天龍村平岡 1280-4 (JR 飯田線平岡駅前))

<主な販売先>

- ・西岩商事株式会社(東京都江東区豊洲)
- ・JA みなみ信州
- ・県内直売所、飲食店
- ・ふるさと納税 など

板倉さん、レストラン龍泉さんご協力いただきありがとうございました。

♀ 天龍村の伝統野菜「ていぎなす」はいかがだったでしょうか。

取材の様子は、動画(当拠点 HP)でも発信していますので、是非ご覧ください。

長野県拠点では、「信州の伝統野菜」の産地を訪問して、現場の情報や取組、伝統野菜にまつわるお話などを取材し、皆さんにお届けしていきますので、どうぞよろしくお願いいたします。

*長野県拠点 HP:<https://www.maff.go.jp/kanto/chiikinet/nagano/index.html>