

豊橋農産物ファイル

Vol. 6 ナス







一般的なナスの知識

種	ナス
原産地	インド東部
栄養等	アントシアニン(ナスニン)、カリウム、食物繊維等

豊橋のナスについて

産地	愛知県 豊橋市
生産	J A 豊橋 ナス部会生産者 約70名
出回り時期	ハウス栽培 9月下旬～6月下旬くらい
種類と特徴	<p>【栽培品種】 千両1号(長卵形で長さは20cmくらい)</p> <p>【季節によりナスに変化はありますか?】 秋に良質のナスが多いです。 寒い季節には少し皮がかため、着色不良も出ることがあります。また暑い季節には”すみっぽく”(黒く)なることがあります。 味に問題はありませんが、着色不良や日焼け(強い光で茶色になる)などは等級を下げて出荷しています。</p> <p>【栽培方法】 肥料は有機質肥料を中心とし、エコファーマーを取得しているので肥料や農薬を3割減らして栽培しています。</p> <p>【収穫・出荷】 当日収穫、当日出荷を基本としています。</p> <p>【選果場のオゾン水洗浄】 収穫後のナスをオゾン水洗浄し、出荷しているのが最大の特徴です。洗浄することで、カビ等のリスクを抑え、日持ちが良くなります。</p>



	<p>【選別作業】 目視と機械による二段階選別を行っています。機械では選別しにくい日焼けなどを人の目で選別した後に、機械を通しさらに等級を丁寧に分けて梱包しています。</p>  <p>【段ボールにもこだわり】 箱の内側に撥水加工を施しています。乾燥を防ぎ、鮮度を保持につなげています。</p> 
<p>お勧めの食べ方</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・揚げナス ・焼きナス ・麻婆ナス ・ナスピザ ・揚げ or 焼き浸し 等  
<p>出荷規格</p>	<p>階級：3L（35本）、2L（40本）、L（45本）、 M（50本）、S（60本）、A（5kg）、B（5kg） 等級：秀、優、特、A、B、良</p>
<p>流通</p>	<p>出荷団体／JA豊橋 JA豊橋→名古屋、浜松、横浜、北陸方面へ</p>

今回訪問した生産者

<p>名称</p>	<p>牧野 忠夫 氏（豊橋市）</p>
<p>連絡先</p>	<p>ナスに関するお問い合わせは、JA豊橋まで。 電話 0532-25-3550</p>