

設楽町で伝統野菜「天狗ナス」栽培に取り組む

～栽培技術の向上により、生産安定をめざす～

設楽町 佐々木富子

天狗ナス

【平成23年2月15日掲載】

設楽町で天狗ナスの栽培を行っている佐々木富子さんを紹介します（写真1）。

佐々木さんは、奥三河天狗ナス保存会の会長を務め、愛知の伝統野菜である天狗ナスの栽培技術の向上や、産地拡大を図っています。

1 「天狗ナス」と「奥三河天狗ナス保存会」

天狗ナスは、設楽町津具地区を中心に戦前から栽培されてきた在来のナスです。平成19年、愛知の伝統野菜に選定され、設楽町、東栄町及び豊根村で約1ha生産されています。最大の特長は果実の大きさで、1本の重さが400～700gあり、普通のナスの4～5本分もあります。「天狗の鼻状の奇形果」が発生しやすく、地元で伝わる天狗伝説にちなんで「天狗ナス」と呼ばれています（写真2）。

奥三河天狗ナス保存会は、天狗ナスの良い系統の選別・保存、生産振興や販売を行うための組織で、平成19年に発足しました。佐々木さんは初代会長となり、本年度の会員は317戸で、うち出荷している会員は25戸です。「奥三河天狗ナス」というブランドを作り、厳選されたものを販売しています。

2 天狗ナス栽培を始めたきっかけ

佐々木さんは平成12年に就農されました。当時、佐々木さんのご両親はシクラメンやプリムラを栽培していましたが、労働力の関係で取りやめることになりました。

そこで、この施設を利用して転作田でも栽培できる、何かいい作物がないか農業改良普及課に相談したところ、ナス栽培が適していると勧められました。

これにより、佐々木さんは、露地と施設をあわせた5aで、天狗ナスの栽培を始めました（写真3）。栽培を始めた頃は、重いナスの果実を支えるための技術が未熟で、倒伏により収量が上がりませんでした。栽培し始めて10年経った現在、倒伏させない誘引方法など技術を改善し、全面積をハウス栽培にした結果、収量が当初に比べ4倍になりました。



写真1 佐々木富子さん



写真2 天狗ナス



写真3 ハウスの様子

3 天狗なすが出荷され始めたきっかけ

設楽町出身で市場に勤めている人が、「昔うちで食べたナスはおいしかった、このナスを販売し、皆に知ってもらいたい」という思いから、栽培振興を農協に働きかけた事が出荷のきっかけです。農協は、多品目を栽培していた産直部会の会員に生産・出荷を依頼しました。ここから佐々木さん達の出荷が始まりました。

平成14年には名古屋市内の市場へ出荷されるようになり、量販店の販売や料理店で利用されています。また、地元の道の駅や直売所などでも販売されています。

4 栽培について

奥三河天狗なす保存会会員の大半は露地栽培であり、収穫期間は7月下旬から9月下旬です。佐々木さんはじめ8戸の会員は施設で栽培を行っており、収穫期間が6月下旬から10月下旬と約2か月間も長く、収穫が後半になるほど果実がつやつやでやわらかいナスになるそうです（写真4）。

栽培技術の最重要課題は、落花や無駄花、奇形果などを減らし、いかにたくさん良い果実を着けるかです。主枝や側枝の仕立て方、かん水や施肥の管理、低温時期の管理、奇形花の摘花など、毎年、収量が確保できるよう技術改善を図っています（写真5）。



写真4 天狗なすの生育状況

5 今後の展望

今後の展望について佐々木さんにお伺いしました。

ご自身としては「自分と両親の3人の労働力を考えると規模は現状維持で、天候に左右されない栽培技術を修得して、安定した収量をめざしたい。」

奥三河天狗なす保存会会長としては「新規栽培者を増やし生産安定を図り、多くの人に味わってもらいたい。栽培マニュアルをもっとわかりやすく改善すれば、栽培しやすくなり生産者が増えると考えられる。もう少し会員が増えて技術の情報交換ができると良い。」と語っていただきました。



写真5 ナスの生育を確認する佐々木さん

執 筆：農業経営課

取材協力：新城設楽農林水産事務所農業改良普及課