

多久町桐岡地区。ここに古くから栽培されながらも、幻になりつつあったナスがありました。全国でもここにしかない個性的なナスは『桐岡ナス』と呼ばれ、一般に流通しているナスではありません。味に絶対の自信がありながらも、地元でしか食べられていなかったのはなぜだったのでしょうか？それが今、注文が殺到する食材として注目を集めたのはなぜでしょう？そこには、伝統を守り続けた生産者とブランド化に熱意を傾けた人達の努力、それに『桐岡ナス』のおいしさがあったからでした。

人気沸騰!!これがうわさの『桐岡ナス』

●特集● 復活した多久の伝統野菜

地名が付いた『桐岡ナス』

時代とともに自家用へ

『桐岡ナス』は、多久町桐岡地区で古くから栽培が受け継がれてきた伝統野菜です。実は大きく形はラグビーボール状で、種が入りにくく、柔らかな肉質が特徴。今が旬で6月下旬から霜が降りる11月下旬頃まで収穫されます。

馬神トンネルが開通する昭和3年以前は、リヤカーで北方町の市場へ出荷していたそうですが、いつから、どのようにして栽培が始まったのか、文献などは残っていません。その後、生産が盛んにならなかつたのは、一般的な露地ナスと同じ栽培法にもかかわらず収量が少なく、大きさが形状が輸送に不向きで、収益性が小さかったことが要因。このため時代とともに自家用が主となり、種を残す家庭だけで

作られていました。

平成11年に直売所で販売開始
食べ方分からず少ない人気

近年、このナスが市内で販売されるようになったのは、多久町元氣村直売所も併設されたユア1新鮮館がオープンした平成11年11月。出店者の一員だった同地区の山田貞彦さんと陣内到さんが店頭に並べたのが最初でした。「その後、市内の産直コーナーでも販売していましたが、まず見た目が独特で調理法が知られず、一緒に並べていた普通のナスがよく売れました。私達が食べておいしいから絶やさず栽培してました」と、2人は話されます。

「佐賀県のキラツと光る

特産物」に採用

山田さんらが細々と地元で生産を続ける一方、佐賀県では、

国民の消費動向が大量生産の物からターゲットを絞った企画商品や地域限定商品などに移っていることに着目。「農業分野でもスローフードや地産地消、健康、機能性、希少性などをキーワードに佐賀県にしかない新しい特産物を掘り起こす取り組みを直ちにしなければ」と、事業計画が練られていました。

平成18年度からの佐賀県の新規事業『キラツと光る佐賀県の特産物づくりチャレンジ事業』の中で、核となって活動を進める佐城農業改良普及センターが素材探しからスタート。多久市内に農業技術指導に訪れた同センター園芸担当の堤健二係長が『桐岡ナス』のうわさを聞き、山田さん宅に辿り着きました。野菜としての調査や味の評価で「これならいける、絶やしてはいけない」と一目惚れし、この事業を説明、説得。特産化に向けた

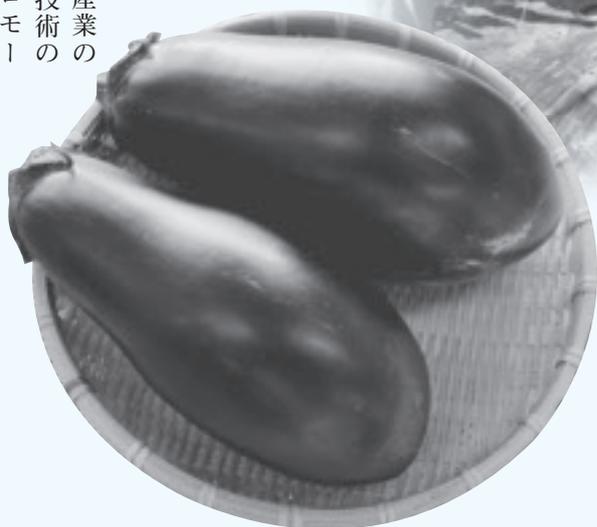
農家と行政の連携が始まったのでした。

初出荷した大阪と

県内のレストラン

でも好評

同センターでは、食品産業のニーズ調査や発掘、栽培技術の確立や販路探しなどプロモーション活動を続ける中、一昨年は関西で初めて販売。大阪市内でこだわり食材を取り扱うレストラン5店舗の経営者が大変気に入られ、夏のおすすめ料理の食材に利用されました。



一般的な長ナスと比べると重さが2~3倍の400g前後から最大1kgと大きく、ヘタが紫色で、きめが細かく肉厚で味がしみ込みやすい。しっかり火を通すとトロリと柔らかくなり、食べ応えがある桐岡ナス。

▲連作障害や収量アップに向けた研究も熱心に、大事に育てる山田貞彦さん・ハルヨさん夫妻。「市場、直売所出荷用に本格的栽培を続けて約20年。今は息子たちの支えがあって、生産ができています。一流のシェフが色んなメニューを作られ、みなさんに一押ししていただき嬉しい。絶やすわけにはいかないので、体調管理をしながら、年齢にあわせた栽培に取り組み、地区内の仲間がもっと増えることが願い」と話されます。