

翌年は、同じようにこだわりの野菜を販売する八百屋や直売所数店舗と契約。大阪でも人気が高まっています。また、県内の地産地消登録飲食店の方を招いた試食会も行い、『さがんれす』とらん志乃佐賀県庁店』で新メニューに取り入れられ、姉妹店とともにオリジナルレシピが好評です。

「絶品食材！おいつく」とテレビ放送に問い合わせ殺到

新たな販路への発送や新聞・テレビなどマスコミ対応をしてきたのは山田さん夫妻。「テレビで紹介したメニューが喜んで食べられる姿は大変嬉しく、絶品食材などと紹介して頂いたの放送直後、我が家の電話は鳴りっぱなしで、注文を受けたり、発送におわれたりで、てんてこ

舞。ただ、限られた数量なので、お断りすることも多く、直売所でもすぐに売り切れになると聞き、その度にもっと栽培する方が増え、数量がまとまればと思っています。そうなれば、課題となっている大阪や市外への割高な送料の解決や出荷定着につながるのでは」と山田さんは話され、栽培者の増加にも力を注がれています。

生産拡大に向けた

栽培確立も前進中

「もつと送ってほしい」「何か月でも待つからほしい」など、収穫が始まる前から注文される消費者、地元で買っていた方々の方々の声にこたえるには、量が足りないのが現状。そのため生産現場では、出荷期を延長するため雨よけ栽培試験や、連作障害

を避けるため山田さんが採種した種で作った接ぎ木苗を昨年から定植するなど栽培の安定に向けた研究も進められています。その苗で、昨年からは陣内さんが面積を拡大。今年は同地区の陣内達之さんと隣分地区の奥野繁徳さん、西多久町の「幡船の里」会員20戸が栽培を始め、仲



▲山田さんの畑で適期作業のポイントを学ぶ多久町内の生産者

多久の伝統野菜として残すための手立てをして、地元で産地化を図ってほしい

佐賀県佐城農業改良普及センター園芸担当係長 堤 健二さん



最初は、まず食べてもらうことに苦労しました。販路を拡大し、一度食べていただくと、私が惚れ込んだようにみなさんも同様で、佐賀県の伝統野菜として軌道に乗せることができました。山田さん夫妻には、大変お世話になり、徐々に生産が伸びていることを嬉しく感じます。最終的には、施設栽培をする人ができてもおかしくない野菜で、量を確保しPRをもっと上手にすれば、一流ブランドになれると思います。味ではまず負けないし、高値でも売れるナスです。普及センターとしても引き続き支援をしていきたいと考えており、この価値を多久のみなさんに知っていただき、栽培にも取り組んでほしいと願います。

青竊ウリ、女山大根、この桐岡ナスと、多久は伝統野菜を大事にされている地域です。できれば多久の伝統野菜として残すための手立てを早くして、地元で産地化を図ってほしいと思います。

間が増えました。この24戸で約14に1000本の苗を定植し、市内の農産物直売所を中心にした販売や直送をされています。山田さんは、「今後さらに地域ブランドとして育てていきたい

伝統野菜です。地区内の生産者ももつと増え、直売所を核に集出荷体制が整うことを期待します」と、土台づくりに尽力された経験から今後の展望を語られました。

ハルヨさんのおすすめの簡単メニュー

桐岡ナスのグラタン風

材 料

桐岡ナス、バター、マヨネーズ、かつお節

作 り 方

- ①ナスを縦半分に切り、バターをひいたフライパンで、切面、皮面の順に弱火で焼き色をつける
- ②ふたをして、竹串でスッと通るくらいまで蒸し焼きにする。
- ③マヨネーズをのせてふたをする。
- ④少しグツグツと煮立ったところで、かつお節をたっぷりかけて出来上がり。

『桐岡ナス』は、加熱するととろけるような食感になります。ナスステーキやピザ風焼きナス、みそ田楽など油との相性もよく、蒸しても、煮込んでもおいしいです。

市内で販売されている農産物直売所

- ・多久町元気村直売所
- ・多久農産物直売所「たくさん館」
- ・多久ショッピングセンター「コーリー」内
- ・多久市ふるさと情報館「幡船の里」

■問い合わせ

農林課 農政係 ☎75-4825