

平成30年度		
氏名	ふくおか しげみつ 福岡 重光	
生年	昭和23年生	
住所	福井県鯖江市	
品目	<p>吉川ナス（よしかわなす）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 1000年以上の歴史があるとされる鯖江市の伝統野菜で、皮色は光沢のある黒紫色、形状は直径10cm程度の楕円～やや巾着型 重さ約300g～400g ・ 外皮が薄くて水分が多く、肉質がよく締まって緻密、煮崩れし難くて味が濃いことから、市内外の料亭や高級レストランで使用 ・ 一時、生産が途絶えかけたが、地元農家が研究会を結成して復興、平成28年に国の地理的表示（GI）保護制度に登録 	
技術	<p>栽培の難しい吉川ナスのハウス栽培による安定生産と販路の拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 吉川ナスは株当たりの収量が通常の長ナスの半分以下で、収穫期の見極めが難しく、外皮は薄くて繊細なためハウスで栽培 ・ 生育ステージ、樹勢の強弱に対応した肥培管理、かん水管理と整枝、切り戻し、摘花の適期処理により、高温期、栽培終期でも安定的に生産（1株あたりの平均出荷数は、54.2玉/株で平均の2倍以上：平成29年実績） ・ 吉川ナス品評会で会員最多となる3回の鯖江市長賞（最高賞）を受賞 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 松下電器を早期退職し、平成15年に8haの水田と8aの施設園芸で就農、現在は吉川ナス3aを含む25aの施設（小松菜、メロン等）と18haの水田を経営 ・ 定期的（年10回ほど）に栽培講習会を開催し、播種・施肥・接木・剪定・適期収穫等の栽培技術を継承 ・ 市内外からの講演依頼や新聞・テレビ等の取材に積極的に対応 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 吉川ナスの栽培管理等の相談 ・ 報道機関等の取材や飲食店シェフ等の産地視察の受入 	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成26年・平成27年・平成30年 吉川ナス品評会で鯖江市長賞を受賞 ・ 平成29年 たんなん農産物共進会で鯖江市長賞を受賞 	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 令和2年2月～ たんなん野菜生産組合 会長 ・ 平成20年～令和2年 こがね生産組合 ・ 平成29年～令和2年 鯖江新横江土地改良区 理事長 ・ 平成30年～ 鯖江市伝統野菜等栽培研究会 会長 	
H P	https://www.city.sabae.fukui.jp/oishii/oishii_nakama/oishi-yoshikawanasu.html	





Yoshikawa Nasu

一人の農家が 守り継いだナス

【さばえ野菜・吉川ナス】

千年続く日本の伝統野菜です。



千年の時を つないだ種

ついに生産が途絶えかけた時、「このまま失ってはいけない」と農家有志が立ち上がり、

平成21年12月、農家10人で鯖江市伝統

野菜等栽培研究会を結成。たった一人

で吉川ナスを守り亡くなった農家

から種を受け継ぎ、再興に挑

みました。現在は年間約二万

個を出荷できるように

なり伝統を守り継い

でいます。

吉川ナスは千年以上の歴史があり、
賀茂ナスのルーツとも言われています。
昭和初期には、関西方面に続々と出荷
されるほど生産が盛んでした。しかし、
品種改良がされていないことで栽培が
難しく、収穫量も少ないため、栽培農家が
1軒にまで衰退してしまいました。



YouTube
見てね!



肉厚で身が締まった吉川ナスは、
ナスステーキがおすすめです。
油との相性が良く、甘くとろける
味わいが絶品!

#吉川ナス #吉川ナスステーキ

今日の役は
ナスステーキ



めがねのまちさばえ
Sabae Japan Eyeglasses

鯖江市産業環境部農林政策課

〒916-8666 福井県鯖江市西山町13-1

TEL:0778-53-2232 MAIL:SC-NoSeisaku@city.sabae.lg.jp



GIマーク

平成28年7月、吉川ナスは国の地理的表示 (GI) 保護制度に登録されました。

この制度は、地域に関わる高品質な産品を国が登録・保護する制度です。

品質や管理体制などの審査に合格した産品が、国に認められた証である「GIマーク」を付けて販売することができます。

吉川ナスは、北陸初のGI登録、また伝統野菜としては、全国初の登録産品です。

吉川ナスの特徴



1000年以上の歴史を持ち、賀茂ナスのルーツともいわれています。

ソフトボールくらいの大きさの丸ナスで、火を通して煮崩れしにくく、田楽などに適しています。

〒916-8666 鯖江市西山町13-1 鯖江市産業環境部農林政策課
TEL 0778-53-2232 e-mail: SC-NoSeisaku@city.sabae.lg.jp

福井県鯖江市の伝統野菜

一人の農家が
守り継いだナス

吉川ナス



吉川ナスは、品種改良がされていないことで栽培が難しく、収穫量も少ないため、栽培農家が激減してしまいました。ついに生産が途絶えかけたとき、農家有志で「鯖江市伝統野菜等栽培研究会」を結成し、吉川ナスの再興に挑み、伝統を

守り続けるため、定期的に栽培講習会を開催し、共通の栽培指針に基づくことで、同じ品質の吉川ナスを出荷できるように努めています。



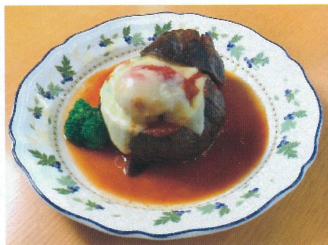
鯖江市伝統野菜等栽培研究会の農家の皆さん

吉川ナスの美味しいレシピ♪

吉川ナスの玉手箱(3人分)

<材料>

- ・吉川ナス 3個
- ・ミニトマト 3個
- ・ミックスビーンズ 適量
- ・スライスチーズ 3枚
- ★合びき肉 100g
- ★卵 1/2個
- ★玉ねぎ(みじん切り) 1/4個
- ★パン粉 少々



【調味料】

- ☆トマトペースト 1カップ
- ☆トマトケチャップ 1/4カップ
- ☆コンソメ(固形) 1個
- ☆しょうゆ 大さじ1
- ☆水 適量
- ☆塩 小さじ1
- ☆はちみつ 大さじ2

<作り方>

- ①ボウルに★を入れて混ぜ、一口大に丸めて肉団子をつくる。
- ②吉川ナスのへた下1cmの所を切り落とし、ふたにする。底の部分も転がらないように薄く切る。
- ③②のナスの中身をくり抜き、①の肉団子→ミックスビーンズ→肉団子の順番で詰め、ミニトマトを上に乗せる。
- ④鍋に③のナスと☆の調味料を入れ、ナス全体を覆うくらいの水を加え②のふたと一緒に煮る。

(沸騰後、中火で10~15分)

- ※鍋にナスを敷き詰めるように入れると煮込みやすい。
- ⑤火が通ったらお皿に盛り付け、熱いうちにスライスチーズを乗せ、ソースをかける。ナスのふたを添えたら完成。

吉川ナスの美味しいレシピ♪

吉川ナスのステーキ(2人分)

<材料>

- ・吉川ナス 1個
- ・油 適量
- 【みそソース】
- ・みそ 40g
- ・砂糖 大さじ3
- ・みりん 大さじ1



<作り方>

- ①ナスのへたを取り、横にして1.5~2cm幅の輪切りにする。
- ②7mm角の格子状の切り込みを両面に入れる。
- ③熱したフライパンに油を引き、ナスを入れ、片面に焦げ目が付いたら裏返す。
- ④中火にして蓋をし、3~5分間蒸し焼きにする。
- ⑤ソースの材料を鍋に入れ火にかけてとろみがつくまで練る。
- ⑥お皿に焼いたナスを盛り、ソースをかけて完成。

吉川ナスのあんかけ山うに添え(2人分)

<材料>

- ・吉川ナス 2個
- ・大葉 2枚
- ・はちみつ 適量
- ・水溶き片栗粉 適量
- ・山うに(市販品) 適量
- ・油 適量
- ・白だし 50cc
- ・水 100cc



<作り方>

- ①ナスのへたを取り、170~180℃の油で素揚げする。
- ②片栗粉・山うに以外の調味料を鍋に入れ、火にかけて煮立ったら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ③お皿にナスを盛り、②のあんをかけ、山うにと千切りにした大葉のをせて完成。