令和4年度	
氏 名	だいもん まさる 大門 優
生 年	昭和 25 年生
住 所	福井県鯖江市
	吉川ナス(よしかわなす) ・ 1000 年以上の歴史があるともいわれる鯖江市の伝統野菜 ・ 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(平成 21 年)して復興、平成 28 年に国の地理的表示(GI)保護制度に登録 ・ 年々、生産が拡大し、加工特産品も開発
技 術	栽培の難しい吉川ナスの露地栽培による安定生産と販路の拡大 ・ 収量が低く、栽培も難しく、通常はハウス栽培される吉川ナスを露地で安定的に栽培 ・ 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
活動状況	 研究会の結成時(平成21年)からJAの営農指導員として栽培指導 平成30年JA退職後、自ら吉川ナスを栽培、鯖江市伝統野菜等栽培研究会の副会長として引き続き吉川ナスの栽培指導役 研究会では、市・道の駅等が協力して加工特産品の開発にも取組み(吉川ナスバーガー、郷土料理をアレンジした「吉川はまなみそ」、佃煮等)学校給食へも吉川ナスを提供 令和4年、研究会は国の令和3年度地産地消等優良活動表彰(生産部門)で農林水産大臣賞(第1位)を受賞、福井県農林漁業賞(農林漁業活性化部門)も受賞・ハウス2棟(約300㎡)、露地畑約3000㎡(吉川ナスのほか、サツマイモ、サトイモ、花き、ピーマン他)
相 談 に 応じられる 分野・内容	・ 鯖江市の伝統野菜「吉川ナス」について、栽培管理等の相談 ・ 鯖江市の伝統野菜「吉川ナス」について、報道機関等の取材の受入 ・ 市内外での「吉川ナス」PR 活動の協力 ・ 飲食店シェフ等の産地視察の受入
受賞歴等	・ 令和2年度吉川ナス品評会 福井県農業協同組合代表理事組合長賞・ 令和3年度吉川ナス品評会 福井県農業協同組合代表理事組合長賞
主な役職	・ 平成 30 年 4 月~ 鯖江市伝統野菜等栽培研究会 副会長・ 平成 28 年 4 月~ JA たんなん花き生産組合 組合長
Н Р	https://www.city.sabae.fukui.jp/oishii/oishii_nakama/oishi-yoshikawanasu.html





