

黒くない“ナス”が店頭に？！ JAあいち三河産直店舗で 白ナスの出荷がスタートしました



JAあいち三河（岡崎市／組合長：天野吉伸）では、今年で3年目を迎える6「白ナス」の出荷が始まりました。今年も当JA夏秋なす部会に所属している岡崎市の農家6名が約6アールで白ナス（品種：とろーり旨なす）を栽培。続々と生産者の栽培した白ナスが当JAの産直店舗である「幸田憩の農園」、「道の駅藤川宿」と地元大手スーパーに並んでいます。見た目のインパクト、とろけるような味わいから店頭で品薄になるほど人気があります。

他産地でも生産者が多くおらず、他地域との差別化や新たな当JAの特産物としての期待がかかります。白さや皮の薄さが特徴であるため、傷の有無が分かりやすいですが、当JA管内は長年続くナスの産地で栽培技術も高いため高品質な白ナスの出荷が可能。昨年は試食販売等に力を入れ、多くの方にPRしました。

白ナスの概要（7月上旬より販売開始）

栽培品種：とろーり旨なす（揚げてトルコ）

栽培人数：6名（JAあいち三河夏秋なす部会所属）

栽培面積：約6アール

出荷時期：6月上旬～10月上旬（最盛期は8月上中旬の予定）

出荷先：JAあいち三河産直店舗（幸田憩の農園、道の駅藤川宿）
地元大手スーパー

白ナスの主な特徴

- ① 約250～350グラムの長卵形で、ずっしりとした重さと艶のある白色。
- ② 果肉と皮が柔らかく、加熱調理に適している。
- ③ 傷の有無が分かりやすく皮が薄いため、高度な栽培技術が必要。



取材対応（産直店舗の見学、収穫風景の撮影）について

取材対応につきましては、9月上旬までの希望日に対応させていただきます。

お電話いただく際に、希望日時をお伝えください。額田地区の生産者のほ場へご案内させていただく予定です。（生産者の都合により、希望日にご対応できない場合や生産者が変わるなどの場合がございます。第2、第3希望も伺えましたら幸いです。）

<お問い合わせ> JAあいち三河 総合企画室 企画広報課（担当：岡田）

TEL：0564-55-3034 FAX：0564-55-2950

E-mail：kouhou@ja-aichimikawa.or.jp

※取材にお越しいただける際は、事前にご連絡ください。

