

とげが無いから使いやすい
びーなす

「とげなし美茄子」の収穫本格化！！

【10月下旬／ハウスでJAあいち中央産のナスを紹介します】



JAあいち中央管内で、「とげなし美茄子」と呼ばれるナスの出荷が始まります。ヘタにとげがなく、皮のツヤやハリが美しい、日持ちのいいナスです。油との相性がよく、炒め物や揚げ物に最適です。

愛知県が育成した、ヘタにとげが無い品種「とげなし輝楽」を「とげなし美茄子」という商品名で出荷しています。トゲがないことにより、収穫時の作業効率化や、調理のしやすさの向上につながっています。

JAあいち中央ナス部会（部会長：石橋秀幸）では、促成ナス栽培に取り組み、JAあいち三河、JA西三河との広域共計組織である「西三河促成なす部会」を通じて「とげなし美茄子」の共同出荷をしています。



ひとつひとつ品質を確認しながら収穫されます。

先進技術導入により収量アップを目指す

ハウス内に環境モニタリング装置や二酸化炭素発生装置といった先進技術の導入も進めています。ハウス内の室温や二酸化炭素濃度を「見える化」し、ナス栽培に適した環境づくりに努めることで収量アップに向けて取り組んでいます。

JAあいち中央ナス部会

部会員：7人

栽培面積：約1.5ヘクタール

出荷時期：10月上旬～7月上旬

最盛期：5月～6月頃

総出荷量：約200トン（予定）

流通先：中京市場を通じ、大手量販店で販売。

11月からは当JAの農産物ネット販売サイト「碧海そだち～オンラインショップ～」でも販売しています。



<メディア対応日>

日時：2021年10月下旬

場所：JAあいち中央碧南ひがし支店

（碧南市照光町5-27）

※取材当日はハウス内（車で10分移動）でナスの収穫作業の様子をご撮影いただけます。

（お問い合わせ先）※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

■JAあいち中央総合企画部企画課（広報担当：高瀬、杉浦、山村）

■TEL：0566-73-5504／携帯（高瀬）：080-3667-3853／E-mail：kouhou@jaac.or.jp