

県内で市場出荷唯一

「水ナス」の出荷がピークを迎えます！！

【取材対応：5月12日(金)AM9:00～】



J Aあいち三河（岡崎市／組合長：天野吉伸）の「水ナス」（品種：紫水）が、出荷のピークを迎えます。

「水ナス」は水分が多くアクが少ないことが特徴。皮が薄いため生のまま食べることができます。栽培面では、皮の薄さから表面が傷つきやすく、生産者は入念に摘葉（不要な葉っぱの摘み取り）をして、風の侵入にも気を配っています。出荷は、4月6日から始まりました。

「水ナス」の概要

栽培地域：岡崎市
栽培面積：約47アール
出荷組織：J Aあいち三河岡崎なす部会六ツ美支部
出荷者数：3人
出荷期間：4月6日～8月中旬
出荷量：50トン（見込み）
出荷先：当J A産直店舗、名古屋市市場



「水ナス」（紫水）

生産者にオススメの食べ方を聞きました！

「塩漬けするだけでもおいしいですが、オリーブオイルで素揚げして、冷麦と一緒に食べると格別です！」

取材対応について

日時：5月12日(金) AM9:00～

集合場所：J Aあいち三河本店経済センター（岡崎市坂左右町葦ノ部18-1）

生産者の平井紀晃（としあき）さん（68歳）のハウスにご案内いたします。

内容：収穫作業、箱詰め作業 《雨天決行》

※多くの方が集まる場合は順番に撮影をご案内させていただく場合がございます。

＜お問い合わせ＞ J Aあいち三河 総合企画部 企画広報課（担当：岡田）

TEL：0564-55-3034／070-2236-0783 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。

※この情報は、J Aグループ愛知記者会、岡崎市政記者クラブにおいてプレスリリースしています。