

県内で唯一市場出荷する「水ナス」出荷ピーク！！

【取材対応：5月10日(金)AM8:30～】



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！」

J Aあいち三河（岡崎市／組合長：大竹博久）で、4月12日（金）から出荷が始まった水ナス（品種：紫水）が出荷最盛期を迎えています。今年は3月の低温や長雨の影響から1週間ほど初出荷が遅れたものの、4月に入り生育は順調です。水ナスを市場に出荷してるJ Aは県内で当J Aだけです。

水ナスは水分が多く、あく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。

水ナスの概要

栽培地域：岡崎市
出荷組織：J Aあいち三河岡崎ナス部会六ツ美支部
出荷者数：2人
栽培面積：約25アール
出荷期間：4月12日～8月中旬
出荷量：30トン（見込み）
出荷先：名古屋市の市場
当J A産直店舗「ふれあいドーム岡崎」
「道の駅藤川宿」、「幸田憩の農園」



取材対応について

日時：5月10日(金) AM8:30～

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（69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あります。

＜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。

