

黒くない“ナス”が店頭に？！ JAあいち三河産直店舗で 白ナスの出荷最盛期を迎えます



J Aあいち三河（岡崎市／組合長：大竹博久）では、今年で7年目を迎える《白ナス》の出荷が8月中旬からピークを迎えます。今年は当J A夏秋ナス部会に所属している岡崎市の農家2名が約4アールで白ナスを栽培。生産者が栽培した白ナスが地元大手スーパーや当J A産直店舗「幸田憩の農園」、「道の駅藤川宿」に並びます。見た目のインパクトやとろけるような味わいから店頭で品薄になるほどの人気です。

ほか地域との差別化や新たな当J Aの特産物としての期待がかかっています。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J A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になっています。

白ナスの概要

栽培品種：とろーり旨なす

栽培人数：2名（J Aあいち三河夏秋ナス部会所属）

栽培面積：約4アール

出荷時期：5月下旬～10月中旬（最盛期は8月中旬の予定）

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

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（収穫風景の撮影）について

日時：7月14日（月）8：30 集合

集合場所：J Aあいち三河本店（岡崎市坂左右町字葦ノ部18-1）

車で約10分移動し、生産者の大久保正人さんのハウスへご案内いたします。

＜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：慶永）

T E L：0564-55-3034／090-5611-5888 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。

