



PROFILE

にむら たかみ
仁村 孝美さん(61歳)

弥富市大谷

**ピカピカの『美茄子』を
作り続けたい**

弥富市で40年以上農業を営んでいる仁村さんは、『美茄子』という品種のナスを23アールのハウスで栽培しています。その他にもキャベツやブロッコリーなど季節に合わせた野菜を10アールの畑で栽培しています。露地野菜は17年ほど前から、Aコープとびしま店の産直コーナーに出荷しています。

以前は『千両』という品種を育てていましたが、仁村さんが所属するナスFC部会での品種変更に伴い、昨年からは『美茄子』を栽培するようになりました。その影響もあるのか、昨年の収穫量が今までで一番多かったそう、10アール当たり18トンのナスが収穫できたと笑顔で話してくれました。

今年の生育状況については、暖冬のためハウス内の温度調節に気をつけながら栽培しているそうです。温度以外にも、風による換気や湿度の高さにも気をつけており、ハウス内の空気が循環していないとすぐに病気になってしまったため、とても敏感だと話してくれました。

栽培する中で苦労されていることについては、色が赤くなりやすいのが『美茄子』の特徴であり、赤いものと等級が落ちてしまうそうです。深い紫色にするためにはしっかりと日光に当てる必要があるため、葉かきを念入りに行い、影をつくらないようにするなど工夫をしています。

今後の目標について伺うと、『美茄子』の栽培を体が健康なうちは続けていき、経営を安定させていきたい。あと15年は続けていきたい」と熱く語っていただきました。また、ナスの農家数減少についても、後継者を見つけて続けてければと話してくれました。

最後に仁村さんから消費者の方に向けて、「美茄子は実が引き締まっていて煮くずれしないのが特徴です。焼きナスや煮浸しがオススメです。ぜひたくさん食べてください」と笑顔でメッセージをいただきました。

品種『とげなし美茄子』

愛知県が開発したヘタにとげが無いなすを「とげなし美茄子」として出荷しています。

皮は非常につやがあり、他のなすと比べて日持ちします。果肉は、柔らかく、甘みが強いことが特長です

また、収穫時の作業の効率化や、調理がしやすく手のかからないのも特徴です。

ハウスでの栽培は9月から6月末まで収穫が続く3月から6月がピークとのこと。朝早くに収穫を行い、午後に出荷するのでとても新鮮です。

