

京のふるさと産品協会

元気印

三二

公益社団法人
京のふるさと産品協会

〒601-8585
京都市南区東九条西山王町1京都JAビル地下1階
TEL.075-925-8315 FAX.075-366-8316
URL <https://kyoyasai.kyoto/>
E-mail furusato@kyoyasai.kyoto

2025.10 第13号

CONTENTS

- P1 ブランド産品の産地より
- P2-3 生産者インタビュー
(亀岡市)
- P4 協会紹介コーナー

賀茂なす特集

「一富士、二鷹、三茄子」といわれるように、なすは昔から縁起の良いものとされてきました。

それは、なすは「成す」と同音で、物事を成し遂げるという願いにつながると考えられるからだとか。

ガク(※)の下が真っ白で、ずっしりと重いことも賀茂なすの特徴です。1個220g~400g以上もある大きさと肉質の良さで「ナスの女王」と呼ばれています。

なお、肉質が緻密で、煮物にしても型くずれしません。また、丸形をいかした田楽や揚げ物に適しています。

※注: なすの実の上についている星形の部分、ふつつ「ヘタ」と呼ばれるところ。なすの花の一部がそのまま残ったもの。

ブランド産地

- 亀岡市 ●京丹後市
- 綾部市





INTERVIEW

生産者インタビュー

in 亀岡市馬路町

JA京都 京野菜部会
亀岡支部
賀茂なす部会 部長

今西 明さん

賀茂なすの栽培を始めてから、30年近く。失敗から学び、「わかることの楽しさ」を大切にしながら、現在は8.7aで栽培されています。



栽培で大変なことは？

楽しんでやっているので、しいて言うなら暑さくらいです。よく“大変でしょう”と言われるますが、私にとってはおもしろいです。賀茂なすは作り方がわかっているからこそ楽しいです。

また、農薬の散布は朝4時から行っています。涼しい時間帯で蒸発しにくいので、少ない量でも高い効果が得られます。

出荷時に気をつけていることや工夫があれば教えてください！

8月半ばになるとカメムシが発生し、なすの水分を吸ってしまいます。その被害部分は小さく見つけにくいので、出荷の際には注意して確認しています。また、防虫ネットでカメムシの飛来を防ぐ工夫も行っています。



JA京都
亀岡中部支店
嶋田 圭佑さん

JAの担当者さんにお伺いしました！

賀茂なすは緻密な肉質で煮炊きしても煮崩れを起こさず、とろりとした食感も楽しめる人気の京野菜です。

賀茂なす部会では、京都こだわり農法を実践し、減農薬、化学肥料低減に取り組んで栽培しております。様々な調理方法がございますので、ぜひ一度お召し上がりください。よろしくお願いいたします。

栽培のこだわりを教えてください

畝幅は最低2メートル、株間は1メートルにして**日当たり**と**風通し**をよくしています。

また、花の大きさや色の濃さを見ながら追肥のタイミングを判断し、早いときには**3日おきに有機肥料**を中心に与えています。

艶を保ったまま大きく育てるのは難しいですが、木を元気にしておくことで病気になりにくく、水分の蒸発も抑えられると考えています。



やりがいを感じる瞬間は？

なす栽培は本当に楽しいです。

1年に数回しかない、ガクまで艶のあるなすをとることを考えながら作業しているときにやりがいを感じます。**艶のあるなす**を見つけたら、周りの葉を取り除いて傷がつかないようにしています。

また、畝の上を歩かず、板を敷いて作業することで、畝の先まで広がる細い白根を守り、賀茂なすを一つひとつ大切に育てています。



スケジュール



12月

- ・石灰窒素散布
- ・もみ殻散布

1~3月

- ・土壌改良

4月上旬

- ・畝立て

4月下旬

- ・定植

6月上旬~11月下旬

- ・収穫



賀茂なすのオーブン焼き

～野菜ソムリエプロ澤井真佐代考案レシピ～

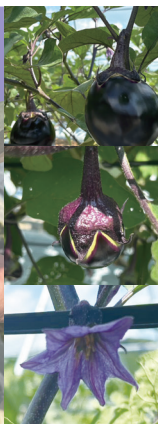
材
料
(人分)

- 賀茂なす 1個
- ミニトマト 4個
- アンチョビフィレ 10～15g
- ピザ用チーズ 50g
- E.V.オリーブオイル 大さじ2
- ドライオレガノ 小さじ½
- 黒コショウ 少々

作
り
方

- ① 賀茂なすはヘタを切り、1センチ程の厚さの輪切りにします。
- ② ミニトマトはヘタを取り4等分のくし形切りに、アンチョビフィレは包丁でたいておきます。
- ③ オーブン皿にアルミホイルを敷き、賀茂なすを並べ、E.V.オリーブオイルを振りかけます。
- ④ 賀茂なすにアンチョビフィレ、ピザ用チーズ、ミニトマト、ドライオレガノの順に載せ200℃のオーブンで10分焼きます。
- ⑤ 器に盛り、黒コショウをかけていただきます。

他にも賀茂なすを使用した
レシピはこちらをチェック



京のブランド産品



LINEファンクラブ
友だち募集中

友だち追加
はこちら↓



※登録商標

公益社団法人 京のふるさと産品協会では、安心・安全と環境に配慮した「京都こだわり生産認証システム」により生産された京都の農林水産物の中から厳選したものを「京のブランド産品」として認証しています。

この度、「京のブランド産品」の魅力やイベントなどのお得情報を発信するため、LINEファンクラブを開設しました。