



JAささかみでは、笹神地区の伝統野菜「笹神なす」を復活させ特産物とするプロジェクトを立ち上げ、栽培に取り組んでいます。笹神なすへの熱い思いを聞きました。

## 伝統野菜を復活させ 地元の特産品に

笹神なすは昭和初期から笹神地区で栽培されていた伝統野菜。果皮が緑色で、果肉はよくしまり煮崩れしないのが特長です。皮が硬いので漬物には向きませんが、煮物にしたり、ステーキのように厚切りにして焼くなど調理方法はいろいろ。昔はよく食べられていましたが、近年は栽培農家が減り知らない人も増えてきました。

JAささかみでは一昨年、笹神なすを復活させ地域の特産物にするプロジェクトを立ち上げました。栽培農家の指導の下、若手農家などで構成する笹神なす向上委員会と同JAが作り手を増やし、今年から販売できるようになりました。

「管内は稲作中心で、残念ながら特産といえる園芸農作物がありませんでした。笹神なすは昔から地元で作られていた野菜。復活という物語とともにPRしていきたいです」と稲毛秀利専務理事。

笹神なすはとげがするどく、剪定作業などに手間がかかるそう。同委員会の荒木守委員長は「管理は大変ですが、特産品ができることで地域が元気になるれば」と話していました。

地元や新潟市内のスーパー、新潟ときめき生協などで販売予定です。営農課の武仲美智子課長補佐は「販路拡大などに務め、一緒に成功事例を作っていきたいです」と意気込んでいました。



笹神なすについて説明する稲毛専務理事(左)。「地元の人にもどんどん食べてほしいです」と勧めていました。



荒木委員長(中央)の笹神なす畑。「販路を作り栽培環境を整えるのがJAの役目」と武仲課長補佐(右)。

**みずほの一言**  
地域に眠っていた伝統野菜に光を当て復活させるのは大変なことです。挑戦するJAと農家さんたちは、宝物づくりを担っていると感じました。



**JAグループからのおすすめわけ**  
本特集へのご意見・ご感想を募集しています。投稿いただいた中から毎月抽選で旬のJA特産品をお送りします。ハガキもしくはHPの特設ページから応募ください。

**JAグループ新潟**

JAグループ新潟

〒951-8116 新潟市中央区東中通一番町189番地3  
JA新潟中央会 総務企画部「そうだったのJA!」係 TEL 025-230-2010