

9月の旬の食材は『ナス』

日光市内には、25軒のナスを作って出荷している農家さんがいます。
今回は、ナス生産農家のひとりである、中猪倉の高橋さんのお宅に行ってきました。



(高橋忠男・和子夫妻(中猪倉))

高橋さんのお宅では、ハウスで26a(14棟)、
露地で29aのナスを生産しています。

毎朝5時にパートさんと収穫作業をして、採れたてのナス
を出荷しています。

収穫された新鮮なナスは、その日のうちに選別されま
す。

あまりに大きすぎたり、傷が多かったりすると出荷でき
ないそうです。

味は変わらないのに、もったいないような気がしますね。



「最初の収穫のときに、いいものができるとうれしい。食
べた人が『美味しい』って言ってくれるのもうれしい。」と
和子さんは言います。

土作りにウネ立て、マルチ張りに支柱立て... 手間ひ
まをかけて作るからこそ、いいナスができると、うれしさ
も倍増です

ナスに病気が入ってしまったときは、ガックリしてしまうそ
うです。

わが子のように愛情を込めているからこそ、ツヤの良い
おいしいナスができるのです。

市内では、大沢直売所で買うことができるそうです。
みなさんも、ナスを食べて残暑を乗り越えましょう。

