

吉川ナス



「吉川ナス」の特徴

- ・形はソフトボールくらいの丸型
- ・重さは300gほど
- ・皮が薄く、ヘタや葉・枝に鋭いトゲ
- ・収穫時期は6月～11月頃で、
7月～8月がピーク！
- ・よく締まった肉質で、煮崩れしにくい
- ・油との相性が良く、甘くとろける
ような味わいが絶品

近年では、その味と品質が東京の一流レストランなどに評価され、注目を集めています。



生産者団体「鯖江市伝統野菜等栽培研究会」

会長 徳橋 岑生

生産者数 15名

栽培面積 21.4a

主な販売先 武生青果(株)、道の駅西山公園、
Aコープ直売所、オレボステーション、市内料亭等

事務局 農業公社グリーンさばえ
(鯖江市役所農林政策課内)

「吉川ナス」の歴史は、1000年以上ともいわれ、昭和初期には、関西方面に続々と出荷されるほど盛んでした。

しかし、品種改良がされていないため栽培が難しく、収穫量も少ないため、栽培農家が1軒にまで衰退しました。ついに生産が途絶えかけたとき、「このまま失ってはいけない！」と農家有志らが立ち上がり、平成21年12月、農家10人で「鯖江市伝統野菜等栽培研究会」を結成しました。たった一人で「吉川ナス」を守り亡くなった、最後の農家から種を受け継ぎ、その再興に挑みました。試行錯誤の末、今では年間1万2千個（H27年）の出荷ができるようになり、伝統を守り続けています。