



【農業列島】 産地ルポ

ナス

福岡県 JAふくおか八女

「P C 筑陽」

省力化できて秀品率高い

「博多なす」を安定して出荷（編集部）

で色つや食味抜群の

「アクがなくおいしい
博多なす」の産地

地域概況

～八女茶で有名な農業地帯～

JAふくおか八女は福岡県の南部に位置し、八女市、筑後市、広川町の2市1町からなります。東部は大分県、南部は熊本県と境を接する交通至便な地域です。

豊かな自然に恵まれ全国的に有名な「八女茶」のほか、イチゴ、ナス、トマトなどの野菜や、キク・ガーベラなどの花き。また、米・麦や、みかん・ぶどう・なし・キウイフルーツなどの果樹の栽培も盛んな農業地帯です。



↑ JAふくおか八女なす部会益本秀明部会長(右)と圃場を案内いただいたJAふくおか八女営農指導部園芸指導課の島翔太さん(左)。「P C 筑陽」ハウスにて。



↑ JAふくおか八女の「博多なす」はアクが少なく、果実の色合いも美しい。

JAふくおか八女なす部会は、平成11年に冬春作、夏秋作に分かれていた地区の組織が合併されました。平成30年現在の部会員数は冬春、夏秋合わせて147名、栽培面積は夏4・6ha、冬18・1haと県内でも代表的なナス産地です。

管内の作型は冬春作8月中旬～9月定植、9月下旬～7月上旬収穫、夏秋作3月中旬～5月定植、5～11月収穫で、年間出荷量は3038t（冬2700t、夏338t）、収穫最盛期は3～6月で1日当たり18tもの出荷になります。肉質やわらか度アクが少なくおいしい「博多なす」ブランドとして京浜、関西、中国地区市場に周年出荷されています。

平成23年に選果場が一元化されたことにより、効率のよい選別・出荷作業が可能となっています。

産地の維持拡大のために 単為結果ナス 「P C 筑陽」を導入

産地では「黒陽」から平成3年に切り替えた「筑陽」が長らく栽培されてきました。

しかし、近年高齢化にもなっ



↑ JAふくおか八女なす広域選果場。平成23年に一元化され、効率のよい集荷選別が可能となった。色つやよくおいしい「博多なす」の出荷が行われている。



↑「暖房の温度を上げる分のコストを差し引いても、ホルモン処理の負担がないのはプラスに働きます」益本さんは「P C 筑陽」の省力性を高く評価されている。

↑益本さんの「P C 筑陽」圃場。本年作より環境制御モニター(温度、湿度)を入れている。管理は手作業だが、データを元にして管理できるようになった。

産者数、面積ともに減少、産地規模が縮小する中で、産地の維持拡大を期待して単為結果により省力が望める「P C 筑陽」を導入します。平成28年度で45%、平成30年度で85%と大幅に普及率が上がり、冬春作だけでなく夏秋作でも60〜70%導入されています。

省力化でき秀品率高く食味もよい「P C 筑陽」

「P C 筑陽」は産地では「省力化できて作りやすい」との口コミが広がってあつというまに普及しましたね」

J A ふうおか八女なす部会部会長の益本秀明さんに話をお聞きしました。益本さんはナスをハウス2棟(約20a)で栽培。8月18日定植で9月下旬〜7月10日まで収穫、今作は全量「P C 筑陽」を導入いただいています。ホルモン処理の必要がない「P C 筑陽」の導入で、作業の時間的な制約がなくなり省力化が進んだと高く評価されています。「生食でもおいしいので、京都の漬物屋さんでも使われていると聞いています。果実がやわらかいので油も吸いやすく、炒め物などにも向きますね」加えて、その食味のよさも評価いただいています。J A ふうおか八女営農担当の川口さんは、

「実がやわらかくタネも少なく食味はよくなりました。秀品率も高く下級品が減りました」

と市場で悪い評価は聞かないと話してくださいました。

ただ、「筑陽」と比べると果実重が軽いので注意が必要だといえます。昨年は寒さのせいで太りの鈍さが問題となったこともありましたが、しかし、ポリウム感は十分あり、産地での評判は上々です。

温度と草勢管理がポイント

栽培については冬場の温度と草勢管理が重要です。「筑陽」より草勢が弱いので、冬場の暖房の温度を上げねばなりません。益本さんは、夜間12℃、昼間20℃(「筑陽」は夜10℃、昼9℃)で管理されています。また、単為結果性によりすべての花に実がつくので、ならし過ぎると株が弱り、「筑陽」に比べて収穫の山谷が大きいことにも注意が必要です。

しかし、益本さんは、暖房代のコストがかかっても、ホルモン処理をしないでよいという省力性は大いにプラスに働いていると言われます。その分、管理に手を入れることができ、適切な摘花で草勢を保つことで、秀品率を上げられると考えています。

省力化のアップで新規就農も参入

令和元年は同地でナスの新規就農者が冬春1軒、夏秋で1軒増えました。従来の生産者からも「P C 筑陽」ならナス栽培をやめずに続けられる」という声が聞かれ、「P C 筑陽」の省力性が産地に広まった効果だと思えます」と、益本さんは今後の産地の維持拡大に大きな期待を寄せています。

栽培技術を確立しおいしい「博多なす」を全国へ

当面の課題は本品種での栽培技術の確立。特に、青枯病あおがれ対策です。同じ台木を使用している「筑陽」より草勢が弱い分病害は出やすい印象が産地にはあるようです。「P C 筑陽」に適した技術を確立し普及するため、J A でも取り組みを進めています。



↑「P C 筑陽」の栽培技術を確立し、品質のよい「博多なす」を安定出荷したいとも決意を語る島さん(左)とJ A ふうおか八女総合販売部販売営業課の井上敬太さん(右)。