



## あくが少なく生食でも食味良好 大田市場で第4回目の「泉州水なす」試食宣伝会！

### 大阪府JA大阪泉州「水なす」試食宣伝会

- 期日：5月27日(土)
- 場所：大田市場 東京青果(株)
- 主催：JA大阪泉州
- 内容：JA大阪泉州「水なす」の紹介や試食宣伝等

### 漬物だけでなくサラダや刺身もレシピで宣伝！

JA大阪泉州「水なす」の出荷が本格化することから、JA大阪泉州の関係者が来場して試食宣伝会が開催されました。

「泉州水なす」は大阪南部の泉州地域特産の水なすで、果肉はみずみずしく、皮は柔らかく、あくが少ないのが特徴です。JA大阪泉州は平成19年に「泉州水なす」の名で商標登録をとり、地域を挙げてPRに取り組んでいます。水なすは、水管理が難しく皮が柔らかいため、皮にキズがつかないように葉を取り除いたり生産者は苦勞して栽培しているとのことです。

当日は、「泉州水なす」のぬか漬けが市場関係者に試食提供され、「皮が柔らかい。」「みずみずしいね。」等のコメントがあり大変好評でした。また、「水なすの刺身」や「水なすと生ハムのイタリアンサラダ」等、生で食べるレシピを配りながら「あくがなく、みずみずしい食感が特徴なので、漬物だけでなくぜひ生でも食べてみてください」とPRしていました。

### 玉村町の「にしきの水ナス」売れ行き良好！

玉村町では平成25年から新たな特産物を作る目的で水なすの栽培が始まり、平成29年はハウス半促成栽培と露地栽培を合わせて10戸で取り組まれています。この水なすは市場向けに出荷されていますが、道の駅「玉村宿」で漬物に加工し、栽培されている地域名にちなんで「にしきの水ナス」として販売されており、売れ行きは大変好調とのことです。

伊勢崎地区農業指導センターによると、泉州地域と同様に玉村町でもかん水や施肥管理の調整を行い、果形の安定を図りながら栽培しているとのことです。また、生産者同士で情報共有を行い、傷果やアザミウマ類の食害痕を減らすように工夫しながら、高品質な水なすを出荷できるように日々奮闘しています。



「水なす」の特徴を市場関係者に説明



試食宣伝の様子



試食品の様子



当日配布されたレシピ集の様子

