

備前の伝統野菜「鶴海なす」



岡山県南東部、備前市鶴海地区は温暖で比較的雨が少なく日照量が多い瀬戸内海特有の気候です。雨が少なく大きな川も流れていないので多くのため池が整備され田畑の水を確保してきました。

また山に囲まれ強風の被害も少なく作物の栽培に適しており、このような恵まれた気候風土の下で育まれてきたのが「鶴海なす」です。

■鶴海なすの歴史と現状

備前市鶴海地区でのなすの詳しい導入の時期や経緯は不明ですが明治中期には栽培されていたようです。昭和初期にかけて当地域では多くの野菜が近隣に出荷されていましたが、特になすは果肉はやわらかく絶品と言われ「鶴海なす」といわれ親しまれていました。昭和中期までは盛んに栽培されていましたが、その後見栄え良く多産性の品種が多く生み出され、輸送網が発達すると他産地のナスに置き換えられ従来の「鶴海なす」の栽培量は少なくなってしまいました。

■鶴海なすの特長

一般品種に比べて晩生種で収量が少ない。果実は中長型(20cm位)で果皮は赤紫色で色むらが出やすい、果重は150~200g位。果肉はやわらかく歯切れがよく種子が少なく食味良好。一般のナスと同様に煮付け、焼なす、浅漬けなど用途が多いが、特に鶴海なすを使った焼なすは絶品といわれています。

■伝統野菜とは

伝統野菜の厳密な定義はされていませんが、古くから(昭和時代前半以前)栽培されていた在来種の野菜とされることが多いようです。その中で地域に根ざした特色ある野菜は「地域伝統野菜」と言われることもあり、採種を繰り返していく中でその土地の気候風土にあった野菜として確立されてきたものです。

農林水産省がまとめた「中国四国地域の地域伝統野菜」によると岡山県では 鶴海なす(備前市)/衣川なす(倉敷市)/万善かぶら(美作市)/土井分小菜(真庭市)/備前黒川かぼちゃ(瀬戸内市)の5品目が地域伝統野菜として挙げられています。

■「みんなでびぜん」に認定されています

「みんなでびぜん」は備前市および関係各種団体でつくる官民連携組織「備前市里海・里山ブランド推進協議会」が設立した独自ブランドです。

鶴海なすは

■農業使用量の削減、有機肥料の使用など環境に配慮した栽培

■耕作放棄地の増加等悪化する地域環境に対する対策

■明治時代から地元に根付く数少ない在来品種【伝統野菜】としての歴史と価値

等が評価され認定されました。



みんなでびぜん
備前認証