



①マシュマロなす(白なす)の畑
②種も自家採種します
③長さ約13cm、200g以上に育ちます
④長谷部幸夫さん(中央)ご家族

この季節、生産者イチオシの「マシュマロなす(白なす)」

「マシュマロなす」の名付け親は組合員！

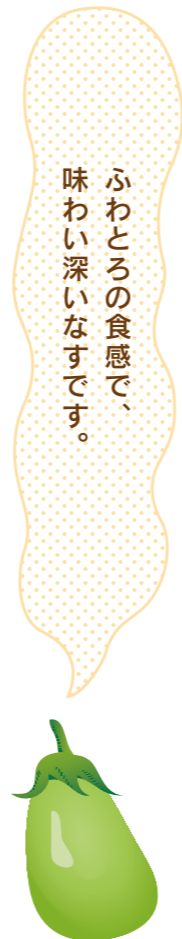
生産者たちの決選投票で決まりました

特徴が伝わる名称に改名！

当初は、「千葉の白なす」と呼ばれていましたが、2017年、このなすの食感をよりイメージできる名前を付けたい、と東都生協の組合員に大募集。組合員から応募のあった「ころなす」「ふわふわなす」「千葉のマシュマロなす」「うりぼーなす」など多くの候補作から作付け生産者で多数決を取り、最後は決選投票まで行って、「マシュマロなす(白なす)」に決定しました。

マシュマロなす(白なす)とは？

八街市の生産者長谷部幸夫さんが、30年ほど前、隣家からもらったなすを自家用として栽培をスタート。これがマシュマロなす作りのルーツです(ちなみに隣家の方は千葉県の農業試験場から分けてもらったとか)。次第にこのなすのおいしさが農家仲間にも広まり、船橋農産物供給センターのなす部会でも作ろう！とメンバー数人で栽培を始めることになりました。



ふわとろの食感で、
味わい深いなすです。

船橋農産物供給センター 自慢の青果物

食べておいしい、産直でしか味わえない野菜を目指して同センターでは特徴ある野菜を栽培しています。また、赤しそで作るしそジュースなど、利用の仕方の幅を広げる提案もしています。「生落花生(おまさり)」は、味・大きさの両面で最近のおススメ品目です。

今月の
産地

(農)船橋農産物供給センター



マシュマロなす(白なす)の生産者の皆さん

(農)船橋農産物供給センター



千葉県
印西市

産直45年、船橋農産物供給センター

(農)船橋農産物供給センターは、1975年6月、7人の生産者によって誕生した産地です。産直に取り組んで45年。千葉県の北総台地にある生産圃場で、火山灰を母材とした黒木土壌と温暖な気候を生かして、マシュマロなす、落花生、葉物や根菜類など、多彩な野菜を生産しています。東都生協には、年間を通して産直ならではの生産物を多く供給しています。

栽培へのこだわり

同センターでは独自の栽培基準を設け、化学合成農薬や化学肥料の使用を極力控え、千葉県の慣行基準の半分で栽培を行っています。また、農薬を減らすために病害虫発生の予見目的でフェロモン剤^{※1}を利用したり、雑草対策で麦マルチ^{※2}を使用したりしています。「生産者自身が安全を心掛けることは、消費者の安全・安心と共通の利益」という考えの下、工夫と努力を惜しまず栽培を行っています。

加熱するとトロツと
おいしい!

迫る種苗法改正、新型コロナ禍について

「種苗法改正によって、農家が昔から守ってきた品種などの栽培が制限されることは、地域の文化にも関わることもっと深い審議を求めます。新型コロナウイルスの影響で、感染予防の観点から商談や打ち合わせが実施できなくなり、情報共有のためのオンライン化もまだ課題がある状態です。産地の状況も伝えできていません。産地交流会も開催ができないため、消費者とのつながりを持つ機会が減ってしまい、大変残念です。早く皆さんとお会いできますように！」(農)船橋農産物供給センター 代表理事・戸村 慎一



マシュマロなす(白なす)
参考価格：198円(税込213円)
企画予定：7月1回~10月2回

※1フェロモン剤：害虫のメスを誘引して捕獲し、害虫の種類を把握することで事前の防虫対策を行う(船橋農産物供給センターの場合)。
※2麦マルチ：植物としての麦をマルチとして用いる「リビングマルチ」。麦で地面を覆うことで雑草の生育を抑制。麦が枯れた後は敷きわら状態になって土の乾燥などを防ぐ。