

生産量全国1位！高知県産のメインとなる「ナス」の季節到来。

高知県産「冬春ナス」が本格出荷開始！

エコシステム栽培やオランダ式次世代など施設園芸等先進技術を積極的に導入。

ご当地ナスグルメも充実！「ナスのタタキ」、
ご当地アイスグランプリで金賞の「焼きナスのアイス」など

高知県のナス

高知県はナス生産量日本一！

ナスといえば夏野菜のイメージがありますが、生産量日本一のナス産地である高知県では温暖な気候を生かした促成栽培が盛んで、**12月から6月**に出荷される「冬春ナス」が**メイン**。栽培されているタイプもさまざま、最も生産量が多い高知ナス、形が大きく味は濃厚な米ナス、コロんとかわいい小ナスなどがあります。

■主な産地：安芸市、芸西村、安田町、香南市、室戸市、
田野町、奈半利町、高知市、大月町、
四万十市、南国市、東洋町、土佐市

		収穫量(t)	出荷量 (t)
	全国	308,900	237,400
1	高知	38,200	36,500
2	熊本	31,700	29,500
3	群馬	21,700	18,600
4	福岡	18,700	17,200
5	茨城	17,500	13,800

※農林水産省平成27年産ナスの収穫量及び出荷量

エコシステム栽培「高知ナス」～こうちの「エコ野菜」～

高知県では、農協と高知県園芸連が中心となり、環境にやさしい農業として「**エコシステム栽培**」という栽培方法を進めています。この栽培方法で育てられたエコ野菜は、生産者の方々が、様々な技（栽培方法）を駆使して農薬の使用等による環境への負担をできるだけ減らして生産された野菜で、こだわりがたくさん込められています。

天敵導入率・交配昆虫導入率 全国1位

「エコシステム栽培」のなかでも、IPM(総合的病害虫管理：Integrated Pest Management)技術に沿って昆虫を使った栽培が盛んです。害虫をエサにする虫（天敵）を使って害虫を駆除する農法の導入率97%※1とミツバチなどを使って自然受粉させる交配昆虫の導入率98%※2はいずれも**全国1位**です。

また、栽培終了前に採取した天敵を一旦温存ハウスに持ち込み、夏越しさせて、再び元のハウスに戻すことで効率的に天敵を確保する取り組みも全国に先駆けて行っています。



高知ナス



(愛称) エコっち



天敵 (タバコカスミカメ)



交配昆虫 (ミツバチ)

※1※2 平成28園芸年度 ナス類における導入率

先進技術導入へのさらなる挑戦！

高知県は世界第2位の農産物輸出額を誇る園芸農業先進国オランダの中でも、最も施設園芸が盛んなウェストラント市と2009年11月に協定を締結し、最先端の環境制御技術の積極的導入に挑戦しています。

トマトでは、農林水産省の支援事業として全国10箇所で開催されている次世代園芸施設のうち全国最大規模となる高軒高ハウスを扱う本場施設での収穫が今年夏から始まっています。

またナスでは、高知県一の産地である安芸市において次世代園芸施設を建設しており、2016年度末に完成予定です。同施設は、高所ワイヤーにナスをつり下げて育てるハイワイヤー方式や、炭酸ガス濃度や湿度、温度などを統合的に管理する環境制御技術を取入れ、一般的なナス農家の1.5倍にあたる10アールあたり年30トンの収量を目指す計画です。



※画像はトマトの次世代施設

ナス生産者紹介

若手後継者育成・産地活性化に取り組む地域のリーダー

前田 貢(まえだ みつぎ)氏 <就農32年/妻と2人で40a栽培>

ナスのエコシステム栽培の中でも昆虫の利用に早くから取り組み、IPM技術の確立・普及に貢献してきました。最近では、ハウス内環境測定や炭酸ガス施用等の環境制御技術を積極的に導入し、さらなる品質向上・増収に取り組んでいます。

また、多忙な農業経営の傍ら28・29園芸年度 J A 土佐あき園芸研究会長としてナス、ピーマン、米ナス、シシトウ、ミョウガ、キュウリ等多様な品目の生産者組織代表を務めています。

若手後継者育成や産地の活性化にも取り組む地域のリーダーです。



昨年から新規就農希望者の受け入れ先に。担い手育成に積極的

丸田 昭彦(まるた あきひこ)氏 <就農34年/妻、父母ら4人で36a栽培>

天敵昆虫による害虫防除や訪花昆虫利用によるエコシステム栽培や、最近ではハウス内環境測定や炭酸ガス施用等の環境制御技術を導入しています。

「安全・安心・新鮮で美味しい日本一のナス産地」として産地を維持・発展させるために、昨年からは新規就農希望者を受け入れています。

自らの栽培技術や農業経営のノウハウを惜しみなく研修生に伝えるなど、地域の担い手の育成に尽力しています。



高知のご当地ナス料理・グルメ

ご当地レシピ「ナスのタタキ」

高知ではカツオだけでなくナスもタタキにして食べます。薬味をたっぷり乗せていただきます。

ご当地グルメ

「焼きナスのアイス」安芸グループファーム



■材料

米ナス (2個)、さば (1/2尾)、
やっこねぎ・しょうが・みょうが・
大葉 (各適宜)

©高知県園芸農業協同組合連合会提供レシピ



■作り方

- (1) ナスは1センチ幅の輪切りにし、両面に軽く焼き色がつくまで揚げる。
- (2) さばは軽く塩をふって焼き、皮と骨を除いて身をほぐす。
- (3) 1と2を器に盛り、やっこねぎの小口切り、しょうが等のせん切りをのせてポン酢しょうゆをかける。

※さばの代わりにツナ缶でも美味しくできます。

FOODEX JAPAN2016内で開催の「ご当地アイスグランプリ」最高金賞を受賞した「焼きナスのアイス」。安芸市で生産されたナスを炭火で丁寧に焼き上げアイスに使用。香ばしいおこげの風味、意外性のある美味しさ。
参考価格：300円(税込) オープン

東京で楽しむ高知県産「ナス」

高知県アンテナショップ「まるごと高知」では、高知県産「ナス」を取り扱っている他、2Fおきやくでは、ナスを使ったメニューを提供。

安芸名物 茄子のたたき

価格：900円(税込)



高知県アンテナショップ「まるごと高知」/TOSA DINING おきやく

【HP：<http://www.marugotokochi.com/index.html>】中央区銀座1-3-13 オープンプレミア1F/2F

高知家プロモーション項目紹介

品目名	旬・期間	特徴
ナス 	1-6月 10-12月	高知県はナスの生産量日本一。栽培されている品種もさまざま。農薬の使用を減らし、天敵昆虫や生物農薬など、環境負荷を抑えた「エコシステム栽培」で作られている。皮にも実にも制ガン作用があるといわれる「ポリフェノール」が含まれている。
トマト 	通年	高知県はフルーツトマト発祥の地。豊富な日照時間と、平地、山地の標高差を生かして糖酸バランスがとれている高品質なブランドトマトが一年を通じて作られている。リコピンを含むトマトは、疲労回復におすすめの食材。
にら 	通年	高知県はにらの生産量日本一で、全国のおよそ4分の1が高知産。高知県のにらは肉厚でやわらかく、香りが強いことが特長。にらに含まれるβ-カロテン、カリウム、硫化アリルは、疲れが溜まった時に積極的に採りたい栄養素です。
土佐文旦 	12月 1-3月	酸味と甘味のバランスが絶妙で独特の味わいが特徴の土佐文旦。高知県がシェア9割以上を占めている。安全安心な国内産のかんきつであり、皮も楽しめる。100gあたりのビタミンC含有量はみかんよりも豊富で、爽やかな香りによるリラックス効果も期待できる。
土佐茶 	通年	高知県は「山茶」と呼ばれる茶の木が自生しており、茶の生育に最適な地質に恵まれている。土佐茶は仁淀川や、四万十川などの清流流域の急傾斜地での栽培されており、昼夜の寒暖差が大きいことや霧による天然のヴェールにより、味が深く、金色透明（きんしよくとうめい）、豊かな風味（味・香り）が特長。これからの時期、温かい煎茶や土佐炙り茶がおすすめ。
土佐あかうし はちきん地鶏 	通年	年間300~400頭しか出荷されていない貴重な品種。赤身はジューシーできめ細かく。噛むほどに肉本来のうまみがじんわりと広がる、赤身のうまさ特長。サシが入った霜降り肉と異なり、あっさりしていて、大人の胃袋にも優しいブランド牛。土佐はちきん地鶏は土佐九斤と大軍鶏の味をしっかり受け継ぐ、弾むような歯ごたえとうまみたっぷりで脂肪少なめ、また解凍してもドリップが少ないのが特徴。
宗田節 	通年	高知県は、宗田節生産量、原魚であるメジカ（ソウダガツオ）漁獲量ともに日本一。一本釣り漁法で獲ったメジカを長年培った伝統技法で加工している。宗田節はカツオ節に比べ旨みとコクのある濃厚なだしがとれるのが特徴で、高級志向の蕎麦屋では欠かせない食材であるなど、プロの料理人に広く親しまれている。また、高知の家庭では、サラダや卵かけご飯にかけるとバリエーション豊富に使用されている。
ブランド養殖魚 ・海援鯛 ・乙女鯛 ・極美勘八 	通年	海援鯛は、安全・安心な無投薬の養殖マダイ。歯ごたえがあり、身持ちがよいのが特徴。乙女鯛は冬でもプリの成長が停滞しない温暖な宿毛湾の特性を活かし、ハーブミックスとネッカリッチ（木酢酸）を添加した飼料にて育成。極美勘八はかんぱち養殖発祥の地である高知の安心で最高品質な養殖カンパチ。
土佐和紙 	通年	千年以上の歴史と技術を引き継ぐ土佐和紙。一級河川の仁淀川をはじめとした豊かな清流のもと原料の生産や技術とともに発展。薄くて丈夫、保存性が高く、文化財修復に使用される品質の高さを誇る。ひだか和紙が生産する「典具帳紙」は世界一薄い紙と言われ、厚さはわずか0.02mm。別名「カゲロウの羽」。
土佐木材 	通年	高知は森林面積が県土の80%以上を占める日本一の森林県。世界文化遺産や名高い寺院など全国各地の歴史的建造物の修復などに使用されたり、土佐和紙、土佐漆喰と合わせて一棟まるごと自然素材の住宅建築に使用されたりする。
海洋深層水 関連商品 	通年	高知県室戸市は、日本初の海洋深層水取水施設を有し、世界初の深層水飲料の販売以降、県内では豆腐やポン酢、日本酒など数多くの商品化が進んでいる。60種以上の天然ミネラルがバランス良く含まれる海洋深層水は、夏場やスポーツ時の水分補給にオススメ。
奥四万十博 	4-12月	四国カルストの山麓にその源を発する、日本最後の清流四万十川、日本かわうその生息が最後に確認された新荘川など、山川海が織りなす日本の原風景が残る奥四万十地域の誘客キャンペーン。自然や旬の味覚、素朴な人情に触れられる。期間:2016年4月10日(日)~12月25日(日) エリア:須崎市,中土佐町,四万十町,梶原町,津野町
歴史観光 	通年	2017年は大政奉還150年。薩長同盟の締結や大政奉還など大きな功績を残した土佐が生んだ維新の英雄「坂本龍馬」をはじめ、高知県は幕末、明治維新に関わりのあった偉人を輩出。
移住 	通年	豊かな森林と青い海の国、高知。高知県の魅力は「自然」「食」「人」。東京、大阪を中心に月1回移住に関する相談会を開催。移住体験やツアー、移住コンシェルジュへの相談等サポート体制も充実。