

岡崎市のなす



岡崎市のブランド化推進品目に指定されています。また、国の定める指定野菜（消費量が相対的に多く、または多くなることが見込まれる野菜）であり、夏秋なすでは岡崎額田地域（岡崎市、幸田町）が、冬春なす（施設なす）では西三河地域（岡崎市、安城市、西尾市、碧南市、幸田町）が、指定産地（集団産地として形成することが必要と認められる産地）に指定されています。

栽培地域

夏秋なす・・・矢作地域や額田地域等

冬春なす・・・矢作地域、葵地域、六ツ美地域等

選び方と保存方法

選び方・・・表面に光沢があり、へたの切り口がみずみずしいものを選びましょう。

保存方法・・・湿度を保つように袋に入れて冷暗所で保管します。5℃以下では変色してしまうので、冷やし過ぎには注意してください。



とげなし美茄子

イベント情報

毎年3月頃に、市内農林業関係施設で、冬春なすの試食即売会を開催しています。

詳しくは、間近の市政だよりで確認してください。

栽培品種

夏秋なす

① 筑陽・・・首長の太長なすで肉質は従来の長なすよりも緻密、色は濃黒紫色です。

冬春なす

① 千両・・・皮、果肉ともに柔らかく、肉質のきめが細かいのが特徴です。

② とげなし美茄子・・・とげがなく、単為結果性（受粉しなくても結果する）を持ちます。

岡崎市のなす栽培

なすは高温多湿を好む野菜で、旬は夏です。豊かな土壌と温暖な気候が栽に適しており、矢作地域等を中心に栽培されています。また、なすの実は光が当たることによって色が濃くなるため、光が当たるようにこまめに整枝や葉の剪定を行う必要があります。岡崎市では、有機質肥料や花粉交配用昆虫を利用する等して、減農薬・減化学肥料栽培に取り組んでいます。

夏秋なすは露地栽培で7月～10月頃にかけて収穫でき、8月～9月頃に最盛期を迎えます。冬春なすは、ビニールハウス等施設で栽培するため、気温の低い10月～翌年6月末頃にかけて収穫でき、3月～5月頃最盛期を迎えます。なすは寒さに弱く冬場には暖房で加温する等、注意が必要です。またハウス内は風がなく、受粉を助ける昆虫もいないため、農家はミツバチやマルハナバチ等の花粉交配用の昆虫をハウス内にはなして受粉作業しています。