



オール  
アバウト  
越の丸茄子

発行：JAひすい丸なす部会

# 越の丸茄子ヒストリー



**ま** んまるでつややか。直径およそ9センチと、手のひらに収まりきらないほどの大きさ。実はしっかりと締まり、煮ても焼いても煮崩れない。じっくりと火を通すことでとろりとした舌触りと強い甘みが引き立つ。高級料亭でも扱われるという「越の丸茄子」はどのようにして生まれたのだろうか。



**誕生とブランド化**  
**までの道のり**  
越の丸茄子(品種名:越の丸)は昭和50年に新潟県農業試験場で生まれ、昭和56年には能生谷地域で栽培が開始された。地元出身で当時の築地市場に勤めていた方の紹介により、同市場へ出荷することになった。土壌病害の発生や自然災害等の苦勞もありながら、ハウス導入や新たな栽培技術の確立によって品質や収量の両立が実現。出荷開始当初、

輸送時の品質低下が発生したことがきっかけで、出荷時の検品を強化している。その品質の高さが評価され、ブランド野菜「越の丸茄子」としての地位を築いていた。

## 熟練の技術が生み出す作品

春には生産者が長年の経験を元に、それぞれが工夫を凝らしながら土づくりを行う。6月から11月までのおよそ5ヶ月間寒らせ続けるには、がっちりとした土台(根)が必要になる。1つ目の実がなるころには、必要な葉や枝以外は摘みとってしまふ。これは、実に養分を行き渡らせるためや傷を防ぐために行ふ。水と途中に入れる肥料の量やタイミングは、天候や生育状況に応じて決



める。毎朝、夜明けから始まる収穫も気が抜けない。皮が非常にデリケートであるため、収穫から出荷箱に詰めるまで傷をつけないよう、丁寧な作業が求められる。満足のいく越の丸茄子を作るまでに、5年10年かかるという生産者は話す。このひとつひとつの作業が、あのまんまるでつやのある美しい越の丸茄子を作り出すのだ。

# のすなり丸 とりこ。

- 橋立さん親子 -



越の丸茄子の  
とりこになっ  
た人たちを紹  
介する  
コラム

越の丸茄子生産者きつての  
ベテラン、橋立春雄さんに  
お話を伺いました。

——生産を始めるきっかけ  
は？

春雄さん かつては稲作中  
心の経営だったため夏季の  
収入源を模索していたとこ  
ろ、JA職員から提案を受  
け昭和56年から栽培を開始  
しました。それまではダイ  
コンや葉タバコ等に取り組  
んでいましたが、収益性の  
高い越の丸茄子を栽培する  
ことにしました。  
——どうして長年続けるこ  
とができたのか？

なで1から接木の勉強をし  
て乗り越えてきました。  
——思い出は？

春雄さん 苦労も数え切れ  
ないほどありましたが、地  
元の人たちの口コミで県外  
にまでそのおいしさが広  
がっていき、評価されたこ  
とが嬉しかったですね。

現在では息子の雄二さんに  
経営委譲し、親子2代に渡っ  
て生産を続けています。

——越の丸茄子の魅力は？  
雄二さん 手入れをすれば  
するほどいい実ができるの  
でやりがいがあります。ど  
うすれば純利益が上がるか  
を日々考えながら作業にあ  
たっています。

——今後の目標は？

雄二さん 大それた目標は  
ありませんが、当面は父親  
(春雄さん)から技術を継承

することですね。私は今年で  
3年目になりますが、30年間  
は続けたいと思っています。



越の丸茄子は色つやがよく、  
甘みが強いのが特徴です。  
橋立さん親子によると、油  
や味噌との相性は抜群です  
が、ナスそのものの味も楽  
しんでもらいたいとのこと。  
蒸したナスを冷蔵庫で冷や  
したり、丸ごと焼いて食べ  
るのは格別だそうです。ひ  
とたび食べればたちまちあ  
なたも越の丸茄子のとりこ！

# ～越の丸茄子で作る～ NASU ゼリー

studio anello  
考案

95ml容量のデザートカップ8個分 1個当たりの栄養価

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	カリウム	食物繊維
83 kcal	1.4g	2.5g	15g	8.5mg	0.5mg	122mg	0.8g

## ナスのコンポート

ナス 1個  
レモン汁 20g  
砂糖 60g  
水 250g  
バニラのさや  
(バニラエッセンスでもOK)

} a

- ① ナスの皮をピーラーでむき、12等分のくし切りにする。
- ② 鍋にaの材料と①のナス、皮も一緒に加え、アルミホイルやクッキングペーパーで落し蓋をし、20分ほど煮る。(写真1)
- ③ 粗熱をとり、冷蔵庫で1時間程度冷やす。(写真2)



## 豆乳ココナッツプリン

無調整豆乳 250g  
ココナッツミルク 100g  
(手に入らない場合は豆乳ホイップや、生クリームで代用)  
粉寒天 1g  
砂糖 40g

- ④ 鍋に材料をすべて入れ焦げ付かないように混ぜながら沸騰するまで加熱する。
- ⑤ プリンカップに約40g程度になるように豆乳ココナッツプリンを流し入れ、冷蔵庫で固める。(写真3)



## ナスゼリー

粉寒天 0.8g  
シロップに水を加えて200gにする  
レモン汁 30g ※最後に加える

- ⑥ ナスのコンポートを煮たシロップに水を加えて水分量を200gにする。
- ⑦ ⑥に粉寒天を加えしっかりと沸騰したところで火を止める。
- ⑧ 粗熱が取れたらレモン汁を加える。
- ⑨ 冷蔵庫で冷やしていた豆乳ココナッツプリンの上にナスのコンポートを刻んでのせる。(写真4)
- ⑩ ⑨の上に粗熱が取れたナスゼリー液を流し冷蔵庫で固める。(写真5)



写真6 ナスのコンポートアイス添え

ナスのコンポート、豆乳ココナッツプリン、ナスゼリー、どれも単体で作ってもおいしいです。(写真6)

ゼリーはゼラチンでも作れますが、寒天を使用することで暑い夏でも溶け出すことなく、持ち歩くことができます。ナス好きなあの人や、ナスが苦手なあの人も喜んでくれること間違いなし！

撮影場所：アットホームラボ上越(上越市塩屋新田350)