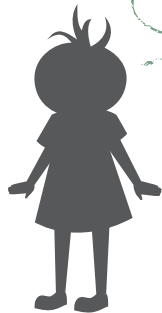


ジャン・ミノコの

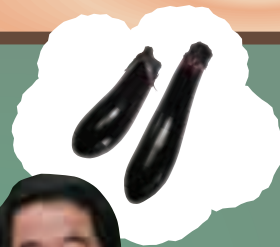
The agricultural lecture
by Jan Minoco



にしみの 農業ドリル

みんな、元気？ジャン・ミノコです。今回は、どんな料理にしても
おいしいナスの秘密に迫ってみたよ！

「ナス」の秘密に迫ろう！



海津ナス部会
伊藤宗人部会長



1



ジャン・ミノコ

ナスの秘密に迫るため、
海津ナス部会の伊藤宗人
部会長に話を聞いたよ。
こんにちは、伊藤部会長！

やあ、ミノコちゃん。よく来たね。
ナスはちょうど今が旬の野菜なんだよ。
今つくられているナスは「夏秋ナス」と呼
ばれていて、5月の終わりから10月まで
出荷されるんだ。

管内でどんな
ナスがつくら
れているの？

夏秋ナス



5月末から10月にかけて露地
で栽培されているナス。神戸
町、安八町、海津市、垂井町で
栽培されている。

冬春ナス



海津市で栽培され、ハウスで育てられている
ナス。ハウス内の温度が11℃~12℃以下にな
らないように温度調整し、栽培されている。
10月末から翌年の6月まで出荷されている。

3



こうすることで、木の先端
から根元まで太陽の光が当
たるようになり、いつでも強
くて元気な芽が出て、おい
しいナスを長期間収穫する
ことができるからなんだ。



ジャン・ミノコ

ナスの枝は、V字バランスをしながら
日光浴をするんだね。私も美容のため
にV字バランスをするけど、ずっと
やっていると筋肉痛になっちゃう
よ…。ナスは、これからたくさん収
穫されるから、みんなもおいしいナス
をいっぱい食べてね！

2



ジャン・ミノコ

そうなんだ。夏の野菜であるナスが
一年中食べられるのは、冬の寒い時
期でも暖かいハウスの中でナスが
つくられているからなんだ。って、

あれ!?

ナスの枝がまっす
ぐではなく斜めに
伸びているよ！
まるでV字バランス
しているみたい。ど
うしてかな？

