

1日1袋からでも  
大丈夫！

自分が作ったものを  
売る楽しさを  
感じよう



## なす生産拡大大作戦とは

JAひがしみのが昨年12月から取り組む、なすの生産・出荷希望者を増やすための作戦。

当JA管内は夏でも昼夜の温度差があることから味の良い野菜の栽培に適し、なすは色・ツヤ・形の優れた品質が市場で高い評価を得ています。岐阜県内に3カ所あるなす選果場の1つが中津川市下野にあり、共販共選体制のもと毎年115トほどが岐阜、名古屋、京都方面へ出荷されています。

平成10年、東美濃夏秋なす生産協議会が設立した年には117人が約6トンで作付していましたが、高齢化や後継者不足のため令和元年度には43人が約2トンで作付している現状となっています。これを解決しようと、気軽に参加しやすいよう、1日1袋からでも出荷ができる体制を整え、出荷農家と出荷量の増加を目指しています。

# 特集 なす生産拡大大作戦

## なす栽培の楽しみ方

仲良しグループで  
わいわいがやがや、  
楽しみの1つとして。



ものづくりを通じて  
新しい仲間  
に出会える。

目標をもって  
体を動かし、  
健康づくりに。



自家用だけに  
作るよりも、  
野菜作りのレベルアップと  
ハリのある生活！



自分の作ったものが  
出荷できるのって、  
うれしい実感。

(岐阜、名古屋、京都などで  
販売される)



みんなで  
わいわいがやがや  
仲間を増やしたい



出荷は月・水・金の週3日。朝に収穫・袋詰めしたもの、近隣の集会所に持ち寄り、当番を決めて車で10分ほどの恵南アグリセンターへ持っています。

「家で自家消費野菜を作っている人を誘って、なす栽培の仲間を増やしたい。みんなで集まって、わいわいがやがや、話すことが楽しい」という6人は、「秋の終わりまでにそれぞれみんな100袋ずつ出荷したいね」と目標を描いています。

JAの営農指導についてメンバーは「現場へ来てわかりやすく説明してくれる。剪定や病害虫の消毒など何回聞いてもやさしく教えてくれてうれしい」と話します。

「出荷できるものを作るには、以前より手間はかかるけど、少なくとも現金収入になるのは実感があるね」「自分の手で出荷できるものができたときはとてもうれしい」と笑顔の6人。



山田 佳代子さん(手前)ら  
79歳  
恵那市明智町

10~30本

シーズン中100袋を目標に!



「病気かな?」と思ったらスマホで写真を撮ってJAの担当者にLINEで対応を相談。



もともときゅうりを近くの直売所に出荷していた経験もあり慣れた手つきで荷造りを進める



なすに枝葉がこすれて傷がつくのをできるだけ減らすよう、防風ネットで覆われたなす畑

今年栽培するなすは20本で、朝6時ごろから水やりや世話、収穫と荷造りを済ませ、車で5分ほどの坂本ライスセンターへ朝10時までに軽トラで持っています。

井上さんは「今年は少ない本数で様子を見て、できればもう少し本格的にやってみたい」と来年の栽培を描いています。

近隣で栽培をやめた先輩農家から資材を譲り受けたため、費用も抑えることが出来ました。

もともと、ハウスできゅうりを育てて近くの直売所へ出荷していたため、出荷用に荷作りをするスペースは併用。「新たに買ったものは何もないですね」と話す通り、自宅にあったタンクとポンプで井戸水を汲み上げて溜め、灌水できる設備も整えています。

定年退職を機にJAのなす新規栽培チャレンジ塾に参加し「少ない本数からでもいいのでチャレンジしてみませんか」と担当者から声をかけられたという井上さん。現在は週4日を他のパートの仕事に充て、あと3日をなすやきゅうりの栽培、休日に充てています。



7月下旬現在、少ない日で5~6袋、多い日は11~12袋を出荷(月・水・金の週3日出荷)

20本

中古資材を譲り受けて元手を少なく

井上 伸一 さん 65歳 中津川市千旦林



7月中旬、降り続いた雨のため病気が発生している、久しぶりの晴れ間を利用して病気の防除。



「なすは自家消費しか作ってなかったけど、他の野菜を直売所や学校給食へ出荷していたので、JAからなす大作戦のことを聞いて、そんなに手間は増えないのでやってみようと思った」と畑に合わせて14本の栽培を始めた永治さん。

直売所というのはJA蛭川支店敷地内の直売のことで、会員25人で全体の年間売り上げは200万円ほど。地元産野菜をPRする組織「蛭川観光農業」の会員でもある永治さんは、そのメンバー7人とともに今回のなす大作戦に参加し、合計で200本、一人当たりは10

14本

「東美濃産なす」として出荷するので、選別には気を使っている



永治 弘さん 82歳  
中津川市蛭川

「直売所と違い、東美濃産なすとして出荷するので、選別には気を使っている。なす専門農家の人に、迷惑をかけないようにね。」

出荷は月・水・金曜日の朝に収穫し、11時頃までに蛭川支店へ持ち込みます。「出荷を目的にした栽培は、ある程度やる気のある人でないとね。生産物をお金にしようとする、それなりの努力も必要」。7月中旬現在で永治さんの出荷袋数は1日2袋ほどで、「栽培本数が少ないと重さや本数を規格に合わせるのが難しいので、来年はもう少し増やしたい」といいます。

なす栽培についてJAの営農指導を座学で2回、現地で2回受けたという永治さん。「特に現場で指導を受けるとよくわかるし、疑問に思ったことも質問出来てよかった。支店の担当者もよく訪問してくれるので、ありがたい」と話します。

## なすを出荷する人の一日

たとえば…

朝  
6時半～

水やり、なす収穫、  
調整・袋詰め



8時～

朝ごはんを食べた後、

9時～  
11時半

最寄りの集荷地点へ  
自家用車で出荷  
(場所により時間が異なる)

17時～

暑い時間帯を避けながら、  
誘引などの作業

とらぬ  
ナスビの  
皮算用!?

なす 1袋5～6本入り  
市場価格

1袋 180円

※2020年7月下旬現在の価格。  
気候などにより常に変動します。

## 途中からの出荷もOK! 大作戦に参加するには…

令和3年度のなす生産拡大大作戦へのお申し込みは12月～3月に受付を行う予定です。また、栽培しているなすの品種が千両2号であれば、途中から出荷することもできますのでお問い合わせください。

JAひがしみの本店営農部 営農企画指導課

担当：成瀬、篠ヶ瀬

TEL 0573 (78) 0137

### 初めから参加した場合の流れ

3月  
下旬

なす生産拡大大作戦の  
栽培出荷説明会に参加

4月～

家庭菜園シーズン到来!  
なすの畑を準備

5月  
中旬～

JA育苗センターより苗配布、  
定植→支柱立て

6月  
下旬～

出荷規格を確認する  
JAの目揃え会に参加、  
出荷開始。1袋からでも!

10月  
下旬ごろ

出荷終了予定

病気かな? 何の虫だろう? わからないことはJAの営農指導員や栽培仲間気軽に聞いて解決。年間4回開催のアグリゼミに参加して、美味しい野菜づくりのコツを学びながら出荷していただくこともできます。





シーズン中は月・水・金の週3日が出荷日となっており、車で数分程度の旧藤営業所までコンテナに入れて持っていく



7月初旬の雨の日、収穫は約100本、20袋を出荷。「今後はA品を多く出荷できるように、病害虫に気を付け、樹勢を保っていきたい」と話す渡辺さん



## トマトに比べると設備にお金がかからず 収穫時間帯もずらせるのでやってみたいと思った

渡辺 春正さん 66歳 恵那市武並町藤

「自分の場合はトマトがメインだけど、収穫時間はずらすことができるのでやってみたいと思った。なすは生育がゆっくりで、誘引や芽かき、摘果などの手間が比較的少ない。年配の人でも栽培しやすいのでは」と勧めます。

一部では最新の3S栽培にも取り組んでいます。渡辺さんは「なす栽培はトマトに比べると、栽培用の設備にお金がかからないのが魅力」といいます。トマトハウスの廃材の鉄管を再利用してなすの支柱とし、灌水ホースのみを購入したため、初期費用も少なく済みました。天候を見ながら毎朝、トマトのついでに灌水を行っています。



トマト栽培を通じたJAのおつきあいも15年以上になる渡辺さん。「JAの営農指導は、的確にはっきり指摘してくれるところがいい」

広報誌4月号の「なす生産拡大大作戦」の記事を見て、JAの窓口で声をかけて申し込み、5月中旬に50本の苗を植え付けた渡辺さん。脱サラしてトマト専業農家になり15年が経ちます。現在は16aでトマトを栽培し、



6月下旬から出荷を始め、本格的になった今は朝6時30分から1時間ほどかけて1人で収穫を行い、袋詰めは奥さんの僚子さんと2人で。水でかるく洗って、重さや本数を揃えて袋詰めしていく

気さくに気楽に  
つきあいの輪が広がるなす栽培  
やってみませんか



東美濃夏秋なす生産協議会  
会長 原 進さん  
中津川市坂下



原さん自身も定年後、たまたま訪ねたJAの経済センターで「なす作るまいか」と声をかけられて、栽培を始めました。「それまで仕事で10年以上も地元を離れ、野菜作りは全くの素人だったのにね」と笑います。今年で10年目になります。「なす栽培という共通点があれば全く知らなかった人たちの間に、それ以来、気さくに気楽につきあいの輪が広がった。共通のものづくり(なすづくり)を通じてつながれるというのは、本当にいいもの」と原さん。「なす栽培は大きな投資がいらず、気楽に始めやすいのがよいところ。地元の気候風土を活かしたもののづくりの面白さ、手をかければ成果が出る面白さがあり、健康づくり、目標をもって何かに取り組むこと、そして仲間ができる楽しさがある」と誘っています。

プロの農家と一緒に出荷することを気負わずに、技術、情報、仲間、様々な面で「プロから指導を受けられる」と捉えて、あなたもチャレンジしてみませんか。