〈佐土原ナス研究会〉

佐土原ナス

宮崎の伝統野菜を復活。
火を通した時のとろける食感が絶品。

たった4粒の種から奇跡の復活

佐土原ナスは生産性の高い品種に押され、1980年代初頭に食卓から姿を消した幻の宮崎の伝統野菜でした。「あの味をもう一度」と、その種子を保管していた宮崎県農業試験場が20年ぶりに種まきしたところ、2000年奇跡的に4粒の発芽に成功。そこから育てた35株の苗の栽培を、のちに佐土原ナス研究会初代会長となる外山晴英さんに託しました。

外山さんは試行錯誤を繰り返しつつ、2003年からようやく少量を出荷。収穫した佐土原ナスのおいしさに、毎日焼きナスにして食べ続けたほどでした。「こんげおいしいナスはもっとみんなに食べてもらわんといかん」…次第に同じ志を持つ生産者が集い、2005年に「宮崎市佐土原ナス研究会」が発足しました。

佐土原ナスは赤ナスの原種。通常のナスより皮の色が薄く赤紫がかった色味で、初めて見た人は色が薄いな、と思うかもしれません。ところが、いったん火を通すと、とろけるような柔らかさと、調味料の旨みをしっかり吸って甘味が増す独特の白いワタ(実)の部分に、食べた人はいっぺんでファンになります。

「佐土原ナスは種が小さいから日がたっても変色せんし、保存がきく。しかもアクが少ない。」と現会長の浜口さん。佐土原ナスは、ハウス・露地と1年を通して出回り、和・洋・中どんなジャンルにも合う万能のナスです。

伝統野菜ゆえのむずかしさ

佐土原ナスは通常のナスに比べて着果率が約半分と歩留まりが低く、育てるのに大変根気のいるナスです。伝統野菜ゆえの形や大きさにばらつきが多いため、研究会では勉強会を開き、一定の品質を保つ努力を惜しみません。「ナス本来の味がするとか、このナスはおいしいね～って言われるから我々もがんばらんといかん」と、研究会ではレシピ開発、地元「街市」での直接販売など、栽培以外の活動にも積極的に取り組んでいます。

近年、味の良さでますます注目が高まり、都市圏からの引き合いも高まっている佐土原ナス。現在研究会メンバーは10人です。「宮崎伝統野菜の佐土原ナスを絶対に絶やさない」というメンバーの熱い想い。この想いを共有できる作り手の輪が広がることを、メンバーは心から願っています。

種作りは生産者自らの手で

佐土原ナスの種作りは、代表の外山晴英さんが一人で行っています。もともと佐土原ナスは収量が少なく形や色が揃いませんでした。しかし、多くの人に食べてもらうためにたくさんの実がなり、形のそろう種作りを外山さんが研究しています。長年作り続けていることで、理想の種の見極めができるようになり、安定して種取りをしてきたことで、規格のそろったナスが収穫できるようになりました。

佐土原ナスは昔ながらの品種だからこそ、たくましく日持ちするのも魅力

熱い想いでつながっている佐土原ナス研究会メンバーのみなさん

旬の暦

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

世界中のナスを食べたけど、このナスが一番美味しい！

高級食材となる3つの条件、食感のよさ、どんな食材とも合う、食後に香りや味を何度も味わえる…をクリアしている素晴らしい宮崎の伝統野菜ですね。

私がオススメします

山形県鶴岡市のイタリア料理店「アル・ケッチァーノ」
オーナーシェフ　奥田 政行さん