



「白なす」

生産者

安川 潤さん(山出)



▲丸々と育った白なすを手を持つ安川さん

松山市で管理栄養士として行政に勤めていた安川潤^{じゅん}さんは、愛南町の豊かな自然や出会った人々の人柄に魅了され、4月から山出地区で農家の道をスタートしました。管理栄養士として働く中で日本人の野菜摂取量の低さや減少を続ける農家数に危機感を抱くと同時に、自分が育てた野菜を多くの方に食べてもらいたいと強く感じるようになりました。

棚田に広がる25アールの農地には5種類のなすやとうもろこし、枝豆などといった夏野菜を数多く栽培しており、誘引や剪定、除草などの作業に汗を流す安川さん。こだわりの『無農薬栽培』で育てた野菜の中でも、この時期一番のおすすめは白なすです。6月下旬から10月中旬まで収穫できる白なすは、なす特有のにおいや灰汁^{あか}が全くありません。「なす嫌いの友人でも白なすならおいしく食べてくれる」と笑顔で話します。自然のまま育てる無農薬栽培は、どれだけ管理に手間暇をかけても虫の被害は抑えきれず、売り物にならないものも多くできます。栽培に苦勞する面は多々ありますが、そのまま食べられるおいしい野菜を届けるため毎日作業に励んでいます。

安川さんおすすめのレシピは、2~3センチに分厚くスライスした白なすをフライパンで蒸し焼きにすること5~10分、白なすの特徴でもある分厚い皮にしっかりと火を通します。皮まで火が通った白なすは中がトロトロになり、ポン酢をかけて食べるだけで絶品です。

白なすのほかに白とうもろこしも栽培しており、目にする機会の少ない野菜でもおいしく食べてもらうため、管理栄養士の経験を生かしたオリジナルのレシピを同封するなど、工夫を凝らしたネット販売を行っています。

移住を決意して就農までの期間を振り返った安川さんは、「野菜が作れる今の環境に至るまでには、除草から整地、防獣柵の設置まで多くの方が力を貸してくれた」と話します。多くの方々に自慢の野菜を食べてもらいたい、そして自分のために力を貸してくれた方々への恩返しをしたいという思いで7月からは緑新鮮市での販売も始めました。

山出地区の新たな担い手として歩み始めた安川さんは、「栽培環境を整えて確実に収穫することを第一の目標にし、地区にある遊休農地の解消に貢献できるよう徐々に面積の拡大を進めていきたい」と今後の展望を述べました。



▲長期間の収穫ができるよう定期的に枝の剪定を行う



▲トロッと白なすのステーキ



▲お客さまの希望でプレゼント用に包装された野菜