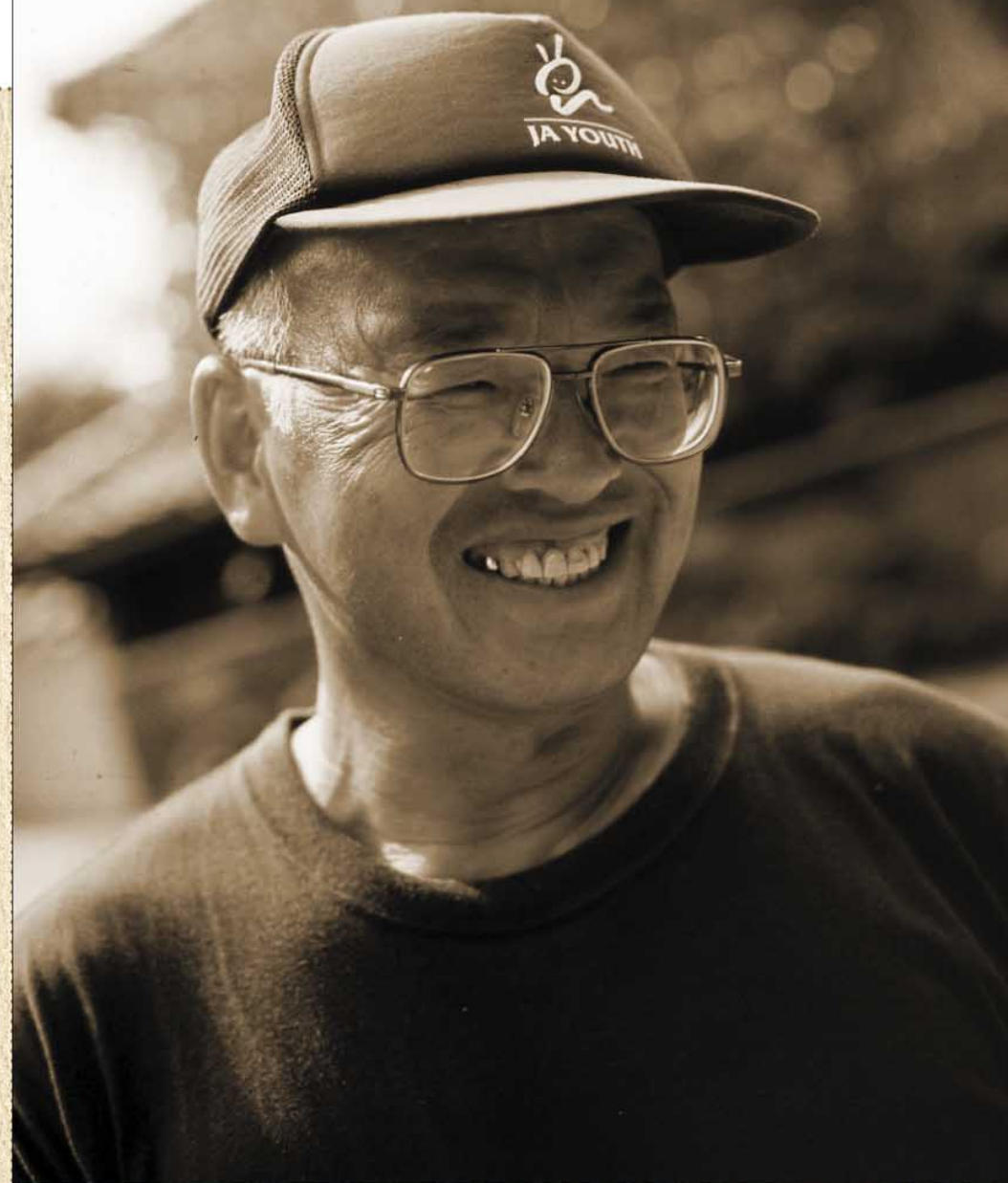


「秋たまげなす」栽培にかける情熱を探る！  
ひとつひとつに愛情を込めて



ふじやま のぶゆき  
藤山伸幸さん (47歳)

**田舎で育つものは大きいけえねえ」と笑顔で切り出してくれたのは、栽培農家の藤山さん。**

「30年程前は秋で、なす、ゆうたら、たまげなすのことやたんよ。それくらい沢山の農家がつくってたんよ。」

「そんなにポピュラーな野菜だったんですか？」  
「そうなんやけど、今は作るところが少のうなつてもうて。でも去年くらいから復活ゆうて、またみんな本気に取り組み出したんよね。」

**現** 在、藤山さんは秋市で400株のたまげなすを栽培。今回お邪魔したのは5月下旬。なのに、ビニールハウスの中に5分いるだけで汗がドツと吹き出してくる。  
「夏場のハウスはもっとスゴいんよ。40℃を超えることもあるけえ、もう汗だくよ。」  
考えただけでもキツく大変な作業だ。



農業一筋27年。  
真っ黒に日焼けしたその手は野菜のアクが染みついている。まさに職人の手だ



**秋** たまげなす。ひとつひとつの実を太らせるため、無駄な葉はすべて取り、主枝を2本にする。そのついでに養分を集中させるのだ。

「こつやつて細でしるして安定させるんよね。そうせんと実の重みで枝が折れてしまつんよ」。通常のなすを栽培するのは随分違った印象。「収穫前は子どもが隠れんぼできるくらいに枝も高く伸びて、なすとは思えん姿になるよ」。

**最** 後に一番楽しいときは？この質問に…。「やっぱり収穫の時。それまでの苦労が、一気に吹き飛ばんよ」と藤山さん。愛情をたっぷり注がれた秋たまげなす、店頭に並ぶのが今から楽しみです。



職人たちの曲辰の

見 掛 顔 横



「農業一筋。夫婦二人三脚で頑張ってます」  
のどかな川のほとりにある藤山さんの自宅。今の時季、天気の良い日は庭先で奥さんと玉ねぎの皮をむくのが日課だそう。自然を相手にする農業は年中無休。それでも太陽と緑に囲まれて過ごせば、日頃の疲れも元気に変わると…。



Reporter  
● Yuki Koyanagi ●

一日体験記

農 小柳由季さん

私、野菜大好きなんです！  
最近「一物全体」ってよく言うでしょ。一つの物を丸ごと食べる…すごく共感できるんですよ。今回のたまげなすも、素材の味をダイレクトに楽しみたいです。早速帰ってお料理してみます。今回の体験で街で秋たまげなすを見かけたら、自分の子どものように愛しくなっちゃうかな。

レポーター大募集中!! 詳しくは裏表紙をご覧ください。