

中学生の部【金賞】

水ナス物語
プロジェクト「一本の水ナスの奇跡」
辻農園の闘い

学校名：和泉市立郷荘中学校

学 年：2年

名 前：辻 福真

R7年度①

水ナス物語

「プロジェクト」 「一本の水ナスの奇跡」
辻農園の闘い

The beginning of the Miznasu story

Glow
up



水ナス物語

～プロジェクト「1本の水ナスの奇跡」～

辻農園の闘い

- ① 美味しい水ナスを作るために
 - ② 消費者の方に喜んでもらうために
 - ③ 何よ! この地域「泉州」でしか作れない水ナスを守っていくために
- 1年間の珍道中が始まります!



The beginning of the Mizunasu story

水ナス物語を通して、知りたい！伝えたいこと！

② 知りたいこと

★ あんなに小さな木重からどうやって水ナスになるのか。

★ 肥料・気候などの細かいことがどのように絡むのか。

★ 水々しい「秘密」とは！？

③ 伝えたいこと！

★ 農作物を作る大変さ

★ 水ナス君たちのおいしさ



水ナスたちの 辻農園 ver~.

「1年間スケジュール」

辻農園の

※ 水ナスたちのスタートは
毎年「10月」から！

10月~	水ナスの移植先へ ^{台木} 植え
11月~12月~	水ナスの苗を育てる
1月~2月~	ハウスへ ^苗 移植
3月~4月~	2日に7回水やり
4月~	~ 実のつきはなる葉がなる
5月~	毎日水やりをする
6月~	~ 液肥を1週間毎に2/3まで
7月末	水ナスを全て収穫
8月~	~ 21日頃、水ナスを収穫

※ 若干の誤差アリ。

こんなに
小さい
水ナス

こんなに
BIG!



調べる方法

今回、私は辻農園の1年間のスケジュールに基づき、可能な限り実際に辻農園に足を運び、水ナスの成長過程を記録として写真に残しました。

多くの方に水ナスの存在・作り方・美味さ・不作の厳しさなどを写真などを通して、リアルにお伝えしたくこの方法で1年間努力しましたのでご紹介しています。

「去年のビニールハウスの様子」



去年の水ナスのラストシーンから。



まず、始まりに入る前に、毎年この時期月には水ナスの最後の収穫に移ります。まだたくさん実っているものもあれば、かれ果てているものもあります。去年は比較的豊作、良い物が多かった年だと思っています。



こちらは良い水ナスと悪い水ナスを分けている所です。
一番右は上の写真の水ナスの木はかれ果てて、水ナスも腐果欠に
なっていることが分かります。

木種について



現在この農園では、種からではなく、業者から接木のこれに永入の苗を購入して育てています。この中には、殺中剤が入っていて、永入の苗を虫から守ってくれます。もう1つ肥料も入っています。

まだ祖父の時代では、種を発芽させる所から始めていました。台木、接木などの作業（なければならぬので非常に大変でした。）ですが、今は永入の苗を直接購入すること

で、労力削減やコストカットにつながっています。

COST CUT





育った苗をビニールハウスへ移動させている様子です。
 ポットの土にはあらかじめ肥料が入っています。
 立派な水ナスに育っていてほしいです。



ビニールハウスで育てた苗たちがここまで大きくなりました。
 いよいよお引越しです。さてこれから「定植」作業です。
 右の写真では苗を支えるための支柱の準備をしています。
 丈夫な子に育ちますように！



ここは私が実際に支柱立てを手伝っているところ
です。支柱を土にさすのは、けっこう力を使うので苦勞
しました。お父さんからコツを聞いて挑戦しましたが、
難しかったです。翌日 筋肉痛になりました。

植え始め



支柱立て前半



支柱立て完成



2時頃からお手伝いに参加していましたが、
支柱立てがおわったのはちょうど6時前でした。
右の写真の私は疲れ果てている顔をしていますね。
かなり達成感がありました。

支柱立てのちょっとした裏話



支柱を立てる前はこの点線にそって苗と苗の間を
等間隔にするため糸のようなものを使って間隔を
作っていました。回収が少し大変でした。

ビニールハウスを開きます!



ホルモン剤 GET!



花葉にかけないように注意!



この場面は、水ナスのホルモン処理をしている所です。この作業は晴天に行って、前日、当日に咲いた花にホルモン剤をかけます。(ホルモン処理は1つの花につき1回で) また来月に開花している花があればホルモン処理をしないといけないので大変です。



①効果について

水ナスの实が実りやすくなることが期待されます！

開花している花にたっぷりホルモン剤を かけます。

間違えて 同じ花に何日もホルモン剤を かけてしまうと、

実がたどきに形がくずれてしまいます。



感想・反省

実際にホセン処理のお手伝いをしてみて、私は花の中に
しゃがみかけるのに集中力をすごく使いました。

花葉などに少しかかっていた所があるので反省所だと
感じました。

かける前



かけている所



かけ終わった様子



より分かりやすいようにホルセン剤をかける前と後で、写真と
「ヒ」を交してみました。かけている所などはあまり見れない
のでじっくりと見てみてください。



さて! 5月になりました。ちゃんと水ナスが育っているか
確認していきま。また新しい花が開花しているかも
確認していきま。



↑

あ、こんな所に小さな水ナス君がいました。成長する途中で
ポロリとれちゃったんですがね？

早い子だと実、て食べれる状態^になっている子もいます。



[初物]とは？

前のページで5月18日に収穫した水ナスです。毎年わが家ではその年に初めて取れた水ナスたちを必ず食べます。理由は縁起が良いとされているからです。「初物七十五日」ということわざがありますが、これは初物を食べると寿命が七十五日延びると言われている。

初物の水ナスは形が整っていないがたり、大きさもバラバラな印象ですが、ここからたくさん本物の水ナスになっていきます。



この頃になると形や大きさ・甘みなどの整った水石が増えてきて、いよいよ女家入り準備(出荷準備)です。
袋につめられていろいろなストアへ届けられます。



こちらは 清物屋さんへ行く水戸たちです。
清物屋さん用の水戸は形や重さが均等でなければ
いけないのである程度のりんご箱の数が必要になります。
この時期月はお平元など進物用の水戸を承ります。

川頁言周 たらた水ナスがまさかの.....



8月になり水ナスの木葉子を見にいた所、例年より早く木が腐りだし、せつなく実った水ナスも腐てしまいました。
今の時点では暑さが原因なのかな他に原因があるのか分かりません。
非常に悲しいです。



このような事態になる(腐った水ナスの木を)切りとり、そうを
していきます。水ナスの木とさよならをするのはとてもつらい
ですが、他の水ナスの木に病気が広がらないのを防ぐため、切っ
ていきます。

去年



今年

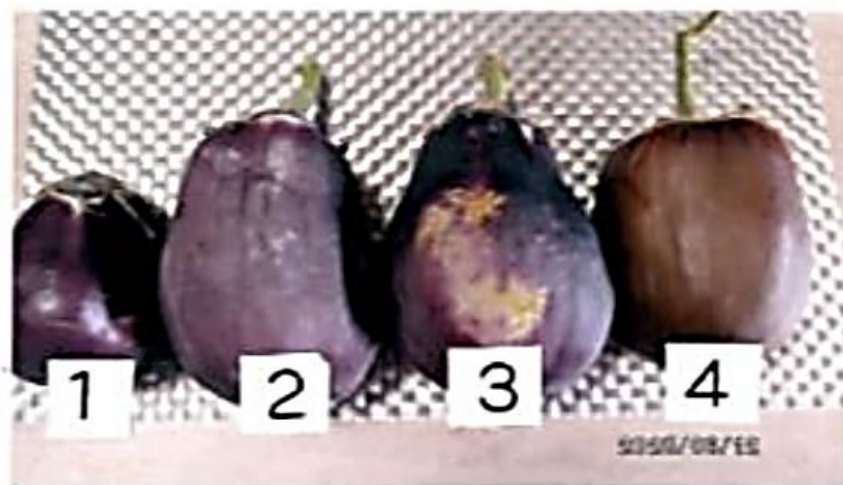


去年と比較すると、1ヶ月も早く枯れてきてしまっていることがわかります。例年枯れが早いときもあるのですが、今年の枯れ方は異常でした。不雨明けが早かったのもあるようですが、かいらの病にかかっていたのかもしれない。



①水ナスの木があるところ ②完全に水ナスの木を伐採し、③土壌を消毒し、代掻きをする。
①、②、③の行程を経て水ナスの木の墓が閉じまる。
土壌消毒をして、来年の水ナスの準備をしていきます。

。番外編 ちょっと変わった水ナスたち。



① 通常の水ナス (標準)

② 大きくなりすぎた、ぽちり水ナス (やや肥満)

③ 大きくなりすぎ、腐敗してきている水ナス

④ 完全に腐敗が進んでいる、皮も変色してきている水ナス

このあと、④番の水ナスを使って、何をするでしょうか？

しっつく！



ヒント①

4番の水ナスです！
次のヒントを見つけてください。



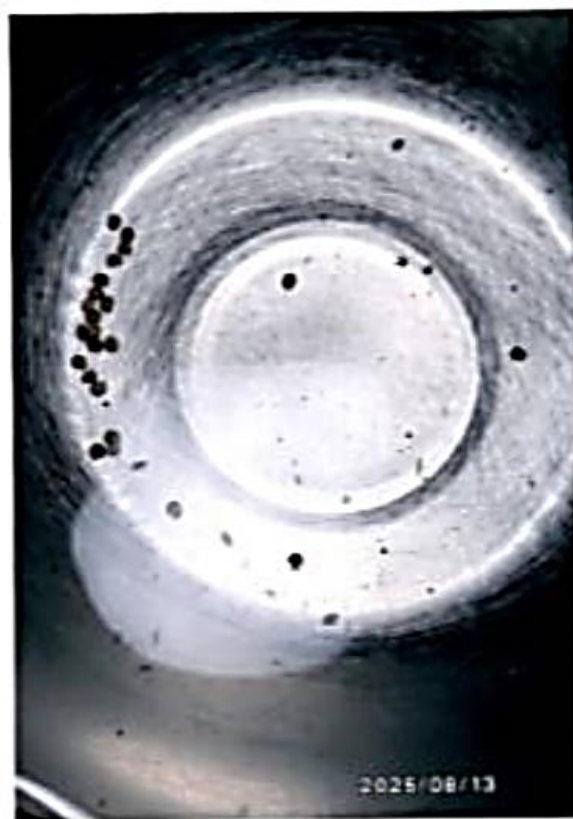
ヒント②

4番の水ナスの裏側です！
下に注目！分かる人もいるかな？



ヒント③

水につけておくしています。



○
今から実をはじ、て、
種子を取っていくところ
でした。たくさん取れるかな

はじいた種子を水につけて
良い物が悪い物が沈み。
上にうっている種子は芽が出
て来(中身が空、ていからです。)

沈んでいる種子を回収し、
キッチンペーパーで包み、乾燥機で
干す。その後冷蔵庫保存します。
(実物もあります。)
※自宅にて冷蔵保存中!

分かったこと(まとめ)

- ・1つ小さな種から、立派な水ナスになるには たくさんの「年月」、細々な「労力」「気候」など全ての要素が合わさらないとできないということが分かりました。

・病気について、早く木に原因

代表的なものとして、「うどんこ病」「青枯病」「半身萎凋病」「灰色かび病」などがありますが、今回の水物語の主人公の水ナスたち1: についての不調は病が原因なのか、気温の熱さが原因なのか、水ナスの木重の業者さんに調査してもらっています


原因不明の不調も、
水ナスの木、
は人の一部に託されている



感想 (分かったことについて)

1つの小さな種から立派な水ナスになるまでには、日々の水やりや天候条件、ホルモンの投与など毎日の細かいお世話「愛情」が努力があってこそ水ナスの美味しさ、水々しさ、皮のやわらかさにつながっていることを実体験通じて痛感しました。

手間もたくさんかけ、いろんな自然災害(台風)や気候と闘い、病気になったり、様々な困難を乗り越えて立派な水ナスに成長します。これはまさに「育てと同じ」と常々、父も言っております。小学五年生の時から種からの発芽のことについて取り組んできて、今回水ナスのプロジェクトを通じて過去の種の発芽とも比較することができて非常に良かったです。



次は
水ナスの
ヒーローインタビューです。
→

ヒローインタビュー

本日の こだわり 食材

～地域経済～
地産地消にご協力いただいている、
生産者の方々をご紹介します!!
本日の食材は泉州水なす・パプリカ・
オクラです。栽培のこだわりや食材の特徴
を知って、季節の食材をお楽しみください。

No.1 茄子羹



泉州水なすは
なごり特産品
泉州水なすを栽培している
辻 豊 (つじ ゆたか) です。
旬を大切にしている、焼酎より
食味を重視しています。
また、鶏糞を利用した微生物
資材を肥料に混ぜるなど、
独自の栽培方法を用いています。

No.2 つじい農園



パプリカとオクラ
をお届けします
パプリカを中心に、季節の
野菜を栽培している
辻井農園 (つじい よしたか) です。
代々、柿・みかんの栽培をしており、
私の代から新たに野菜の栽培も
はじめました。地域交流などを
行い、「みんなを笑顔にする農業」
を目指しています。

泉州水なす・
パプリカ・オクラの

特徴と栄養

皮の紫色には抗酸化作用
があります。

日本で出荷されるほとんどの水ナスは、
泉州で栽培されたものです。
泉州地域は、河川に近く温暖な
土地であるため、上質な水ナス
が育ちやすい環境にあります。



赤色は甘味が強く、黄色は
さっぱりとした味わいです。



唐辛子の仲間ですが、肉厚で甘みの
あるものに改良されたものが
パプリカです。赤や黄色の他に
オレンジ・緑・紫・黒・白・茶色の8つのカラー
があり、色素の成分となる栄養素が異なり、
味わいにも少しずつ違いがあります。

オクラのネバネバの
正体は、食物繊維です。

オクラのネバネバ成分は
食物繊維の一種であり、
腸腸作用や、食後血糖値の上昇
を緩やかにする働きがあります。



夏野菜カレー

材料(1人分)

- ごはん 200g
- 豚スライス肉 50g
- 玉ねぎ 50g
- サラダ油 適量
- カレー粉 30g
- 水 140g
- 【トッピング】
- 水ナス 1/8個
- パプリカ 1/12個
- サラダ油 適量
- オクラ 1本

栄養価(1人分)

- エネルギー 740kcal
- たんぱく質 14.5g
- 脂 質 21.6g
- 食塩相当量 3.0g

夏野菜×カレー

カレーのスパイスに夏野菜の彩りをプラス！
食感が低下しやすい夏にオススメです！

作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、スライスした玉ねぎを炒め、しんなりしたら豚スライス肉を加え、さらに炒める。豚スライスに火が通ったら、水を加えて煮込む。
- 火を止めてカレー粉を加えて混ぜ、再度弱火にかけ、とろみがつくまで煮込む。
- 水ナス(縦にカット)、パプリカ(縦にカット)は食卓げし、オクラはガクを取り除いて軽く茹で、縦半分にカットする。
- お皿にご飯とカレーを盛り付け、③の野菜をバランスよくトッピングしたら完成！！

一日も早いご快復を
お祈り申し上げます

2025年 8月 4日(月)
和泉市立総合医療センター
食事サービス担当
株式会社ニチデン

和泉産をお届けします！



～食事サービス担当より～
食事を通して新たな地域連携を

弊社は病院給食で「地産地消の取り組み」を積極的に行います。
患者様に生産者様の顔が見える食事サービスをお届けし、安全・安心な食事でご喜んでも頂き、地域循環型社会づくりに貢献したいと考えております。

地産地消とは 地元で生産されたものを
地元で消費すること

なんと辻農園の水ナスさんは和泉市立総合医療センターの
入院されている方の病院食として供給されています。
食べたい方は入院となりますが...よろしいれば(笑)



辻農園 おすすめレシピ

水ナスの生ハム巻き オリーブオイルがけ

○ 水ナス 2個

生ハム 1パック

オリーブオイル 適量

※ブラックペッパーはお好みで

○ わが家では水ナスのシーズン必ずこの品が出てきます。ワインにもよく合いますし、何より、水々しさを楽しめます。



災害資料(2018/9 台風21号)



最後に、忘れもしない2018年の台風についてふれます。

- (2018年の9月(台風21号)が辻農園にも、直撃。収穫の終盤であったハウスも、大きなダメージを受けました。それまで辻農園では5000m²を超えるハウスで水ナスを栽培していましたが、和泉市の自宅周辺に点在していた3500m²が被災しました。倒壊したハウスは思、たように再建することができず、出荷の不足分は、現在露地栽培をして、補な、ています。またハウスを再建するとなると、従来のパイプハウスでは、大型台風や自然災害がまたおこ、たとき持、堪えられん、そのため、鉄骨ハウスにしないといけないのですが、全てを直すとなると、1億円近い資金が必要です。



最後までご覧いただき
ありがとうございました



参考文献

- 果菜類の基本作型と新技術
- バクタモンな人々
- 株式会社ネーチダン
- 株式会社 茄子菜

ー 御礼 ー //

ご協力いただいた皆様
本当にありがとうございました。

THANKS FOR WATCHING



参考資料



「ハウスもんぱなす」の由来。愛知愛知愛知を意味するレクスターマークです。



大阪府府西部の泉州地域は、昔から「泉州水なす」の産地として知られています。

2019年7月17日、和泉市と岸和田市でこのナスを栽培している、辻農園の辻君さん(51歳)のハウスを訪ねました。

家ごとに「顔」の違うナス

「これが水なす。ここで昔から作られていて泉州地域でしか栽培できない、ここだけのナスです。」

全国的に出回っている「千両二号」のような中長タイプのナスとは違い、手のひらにすっぽり収まるサイズ。丸みを帯びていて、お尻がふっくら。皮が薄く、表面にツヤがあるのが特徴です。

東北の小ナス、長ナス、新潟県の多彩なナス、京都の買茂ナス、九州の大長ナス等、



他の地域や品種には見られない、みずみずしさを誇る「泉州水なす」

野菜の中でもナスはとくに地方色豊かな品種が多く、現在も各地で栽培が続けられています。これらの伝統品種のなかでも、泉州の水なすは関西人にとって特別な存在です。

今、世に出回る野菜の大部分が、種苗会社から購入した種子で栽培されていますが、辻さんの家では、ずっと自家採種を続けていて、代々受け継がれた種子から水なすを栽培してきました。

「だからこれはうちのナス。こっちは〇〇さんのやな。色、形、ツヤ……個々の農家で形質が異なる。家ごとにナスの「顔」が違うんです」

そう言われても、素人目には、その違いはなかなかわかりません。

毎年、何千、何万個もナスの「顔」を見続け、なかでも「これが一番美しい」「立派だ」「これを残そう」と思う実を残し、そこから種子を採る…。そんな地道な作業と営みを繰り返してきたからこそ、数少ない顔の違いがわかる。それもまた「泉州水なす」の特徴なのです。



水分含有量が多く、皮の薄い水なすは、主にぬか漬けや調味料に漬け込んだ漬物用の原料として出荷されていますが、長距離輸送に向かないため、長い間地元や関西だけで出回る貴重な野菜でした。

冷蔵技術や流通網の発達で、遠方まで運べるようになったのは、20年ほど前のこと。みずみずしさと独特の風味をもつ「水なすの漬付け」は、徐々に知名度を上げ、全国的な広がりを見せています。

生で食べられる、フルーツのよう

「まず、食べてみてください」と、辻さんから手渡された紫紺色のナスを、手で半分にちぎって試してみると……。



「アクがなく、みずみずしい。生で食べてもおいしいですね」

水なすは、1果実200〜300g。果皮がとても薄く、手でギュッと絞ると水がしたたり落ちるほど、多量の水分を含んでいるのが特徴です。

「そして甘い。まるでフルーツみたいです」

「そうなんです。葉面散布にバクタモン[®]の水溶液を使ったら、さらに甜度が上がって、カラスやタヌキも食べに来るようになりました」

野生動物たちは絶産計で計らなくても、「ここのナスは甘い」とわかるらしく、ちゃんと見分けてやってくるので、これに困った辻さんはそれ以来「散布量を抑えようか」と思ったほどでした。

都市化が進む中で

カラスやタヌキも食べにくる、辻さんの水なす。栽培しているハウスの隣には水田が広がっていて、その先には高層のマンションが聳えています。また目を転じれば、



田んぼのすぐ隣に真新しい賃貸住宅が立ち並び、横には「分譲中」の文字が添っていました。歴史ある泉州水なすの産地は、

農地と宅地が混在する、都市近郊エリア。そこには今もタヌキが種んでいて、こっそりナスを食べにくるというからオドロキです。

辻さんは、高度経済成長期、都市化が進む和泉市で、昭和43(1968)年に生まれました。大学卒業後、農林水産省へ。主に統計担当の部署で活躍し、後に京都に拠点のある近畿農政局に配属されました。

辻家は、水なすとお米を栽培する専業農家。父の忍さん(85歳)は、ずっと「農家一本」で生計を立ててきましたが、7年前体調を崩されたのを機に、豊さんは退職。家

業の農業に専念することになりました。現在は、近隣の農家の委託分も含めて、10haでお米を栽培しています。毎年、稲刈りの時期に排出される初穀で堆肥を作り、水なすの栽培に活用する。そんな循環型の栽培を実践してきました。

水なすの収量は、畝場の5月〜8月末まで。9月には稲刈りの作業が待っていて、10月には水なすの収穫……と、ほとんど休む間がありません。

自家採種した種子を、培養土に入れたトレイに撒いて、発芽した優秀な苗を選抜。本葉が2〜3枚になったところで、小さなポット鉢へ。苗の生長に従い、3寸鉢、4寸鉢と植え替えていきます。

「自家採種の種で育てた苗は、F1や購入苗のように形や大きさがそろいません。劣勢の遺伝子を背負ったものは、移植の段階でとり除いていきます」

最近は無農化が進んで、地元J Aが仕立てた苗を育てる人も増えてきましたが、辻さんの家では忍さんと豊さんが昔ながらの方法で種子を採り、育苗の段階から何度も選抜を行って、手と目をかけて育てています。

初穀堆肥にバクタモン[®]を活用



水なすは、12月〜翌3月まで段階的に苗を定植し、5月〜8月にかけて収穫。9月に稲刈りを終えると、その初穀を活用して堆肥作りが始まります。

「水稲10ha分の初穀のうち、約7割。10tトラック2〜3台分の稲藁を、堆肥に使っています」

堆肥場に稲藁を積んで、稲わら、鶏糞、牛糞、バクタモン[®]。さらに微生物を培養するための尿素(=窒素分)を混ぜ、水分を加えながらホイローダーで攪拌。これを覆かして熟成させたものを、水なすの圃場へ投入していきます。

社さんに最初にバクタモン®を紹介したのは、堺市で農業資材を販売する、森本商店の森本史郎さん(53歳)でした。森本さんは、肥料や土壌改良材など、祖父の時代から農家に必要な資材を販売。20歳の頃、国際農業者交流会(JAES)の海外農業研修でアメリカへ渡り、現地の花屋や農場の現場でいきなり働いた経験の持ち主です。森本さんは、この時「農家も世界を見なければ」と実感。現在も同協会の大阪府部会長として、若いうちに海外の現場を経験し、視野を広める大切さを伝えています。



稲光の肥料商、森本さん(右)と。

そんな森本さんから「こんなんあるで」と紹介された時、社さんは半信半疑だったそうです。

ところが、最初にバクタモン®を散布したハウスの収穫を控え、熟った気遣いを片付けていた時、はっと気づきました。

「それまでとは、明らかにナスの根張りが違う。以前は残っていたワラの切り屑が、ほとんど分解されていました。バクタモン®は、有機物の分解を手助けしてくれるんやな」

前からずっと粗糞で堆肥を作っていました。初級生体はなかなか分解しにくい素材なので、「なんらかの手助けがほしい」と考えていたのです。そこで、これまでと同じ材料にバクタモン®を10aに2袋投入したところ、

「以前は1年半かかっていたのに、1年で堆肥化できる。スピードが早まりました」根張りがよくなったことで、ナスの果肉がより緻密に、さらにおいしくなりました。そして初級堆肥の分解も促進。バクタモン®の全面散布で温度が上がり、カラスやタヌキの害が増えてしまったのは予想外でしたが、バクタモン®は水ナスの栽培に、多面的な効果をあげているようです。

台風の被害を受けて…

2018年9月、関西方面を台風21号が襲いました。関西空港の連絡橋にタンカーを

衝突させたあの大型台風は、水ナスの産地を直撃。収穫の時期を迎えていた社さんのハウスも、大きなダメージを受けました。



社さんは、それまで5,000㎡を超えるハウスで水ナスを栽培していましたが、うち和泉市の自宅周辺に点在していた3,500㎡が被災しました。隣接する岸和田市にある3棟のハウスだけが、かろうじて倒壊を免れました。

倒壊したハウスは思うように再建できず、出荷の不足分は、現在露地で栽培しています。

「骨組みが残ったハウスは、にわかにフィルムを張り直して補修しましたが、本来ならば、建て替える必要が状況です」とのこと。

被害の深刻さを物語っています。

倒壊したハウスは、すぐにでも再建したいのですが、従来のパイプハウスでは大型台風や自然災害に見舞われた時、持ち堪えることができません。社さんが泉州全域の農家を回ってみると、頑強な鉄骨タイプのハウスの方が、暴風雨に強いことがわかりました。それでも8カ所に分散しているハウスを1カ所に集め、大型の鉄骨ハウスを建てるには1億円近い資金が必要です。社さんご長男は、現在8歳。

「息子が成長して『やるよ』といってくれば、本格的な投資も考えますが、今は毎年の栽培の余剰を元に、少しずつ再建していくしかないと考えています」

一方、2019年5月、せっかく結実した水ナスを、ハウスから盗まれてしまう事件が起きました。この時期の水ナスは最も高値で取引されるので、転売を見越した犯行のようです。

しかも、汚れたハサミを使用した犯人は、せっかく育ったナスの幹に病気を残していったため、その部分は枯れてしまいました。

そこで社さんは、ハウスの前に防犯カメラを設置することに。



高層防犯に防犯カメラを設置

大型台風は20〜30年周期で訪れていて、その周期は確実に以前よりも狭まっている感があります。

自然災害や高齢に備えて、安定的に伝統野菜である水なすを作り続けるにはどうすればいいのか……頭を悩ませる日々です。

かつて農林水産省の職員として、日本全体の農業の行く末を見守っていた辻さん。ご自身が都市近郊で農作業に従事する今、改めて考えることがあります。

「国は、農業の大規模化を推し進めようとしています。農業インフラが整備されていない都市近郊では、農地が分散していて1カ所に集約できません。ここでは大規模農業は、不可能です」

周囲は高齢化が進み、辻さんに「田んぼを預けたい」「代わりに作ってほしい」という声も時々寄せられています。農家として所得が安定しないために、子どもや孫が異業種の仕事を運び、後を継がない。そんな動きを食い止めることはできないのです。

「たとえ小直損でも、安定した所得が得られるような道筋をつけて、しっかりやっていく必要があると思います」

やはり辻さんのナスでなければ…

そんな辻さんのナスを、心待ちにしている人がいます。それは、岸和田市で水なす漬物を製造している漬物屋 辻谷和則さん。その工場を訪ねました。

毎年、水なすの時期になると、工場に大量のナスが運び込まれます。昔ながらのぬかの漬漬けと、調味液の漬漬けの2種類。いずれも水分が多いので、漬けてから2〜3日後の「食べどき」を逃さず味わうのがポイントです。一般的に、漬物＝保存食のイメージが強いですが、こと繊細な水なすに限っては、生



辻さんと、(株)丸作食品 辻谷和則(右)

鮮食品に近い感覚で扱わなければなりません。

ここまで、多くの生産者の水なすを漬け込んできた辻谷社長。

なかでも辻さんの作る漬物で、ツヤのある水なすは別格。東京で商談会に参加した時も「バクタモン」栽培の水なす」として紹介するほどです。



日本で「6次化」がもてはやされるずっと以前から、泉州で育まれ、加工され、地域の人に愛されてきた泉州の水なす。

「地元の大勢が地産野菜の一角を担わせていただいているという、謙虚な気持ちを忘れずに。次世代に引き継ぐ環境づくりのために努力しなければ、痛切に感じています」

昔ながらの「ここでしか作れない水なす」を大切に育みつつ、刻々と移り変わる都市化の波や自然災害と向き合いながら、次世代が都市で農業を続けていくための新しい道を模索し続ける——訪々と語る辻さんの声に、この地域で生きる担い手としての、ただならぬ「覚悟」を感じました。

2019年7月17日 取材・文/三好かやの