

越の丸茄子本格化

JAえちご上越 着果順調で安定出荷

【えちご上越】JAえちご上越で、ブランド「越の丸茄子（なす）」の出荷が本格化している。2026年度は個人・法人合わせて16の経営体が計約1畝に作付けをした。11月下旬まで、東京・豊洲市場の東京シティ青果などへ30トを出荷する計画だ。

「越の丸茄子」は直径約10センチで色が濃く、光沢があり、締まった肉質と強い甘味が特徴。県内や全国に巡回り、JAを代表するブランド野菜だ。

出荷は5月下旬から始め、7月末にピークを見込む。出荷本格化を前に、JAは各地で目合わせ会を開催。糸魚川市の生産者でつくる「ひすい丸茄子部

会」は6月下旬、上越市、妙高市の「越の丸なす部会」は7月上旬にそれぞれ行った。

「越の丸なす部会」の目合わせ会と現地指導会には生産者ら8人

が参加し、規格や荷姿、管理の要点を確認した。特に、主力の首都圏向けは運搬中に擦れて傷つかないように、隙間のない箱詰めの徹底を申し合わせた。

JA農業対策課によると、近年は夏の猛暑などの影響で出荷量は減少傾向だったが、今年は気温が比較的穏やかに上昇し、生育は良好だ。7月10日現在、1日当たりの出荷量は約300キログラムで、前年より3割ほど多い。

「越の丸なす部会」の田中善大部会長は「着果数が順調に増え、高品質なナスを安定的に出荷できる。越の丸茄子は油と相性がいい。輪切りでステーキにして食べるのがお勧め」と話した。



生育状況を確認する部会員ら（新潟県上越市で）