

## 県北地域における『奥久慈なす』生産の取組

昼夜の寒暖差の中で育った、皮は濃い紫色で柔らかく、身の締まったなす

市場からは「黒いダイヤ」と高く評価

～生産者全員が 県のエコファーマーに認定 され、環境にやさしい農業に取り組んでいます～

茨城県では、高品質で信頼性・安全性のある農産物を生産する産地を  
「茨城県青果物銘柄産地」に指定 ⇒ 『奥久慈なす』平成28年3月指定  
指定産地は、県を代表する産地となり、農産物は市場で高い評価を得ている

### ◆ J A 常陸なす部会連絡会等における取組 ～関係機関との連携～

#### ○ 品質の統一及び収量の向上対策

- ・徹底したV字仕立ての実施，土壤診断等に基づく適正施肥や適性防除
- ・現地研修会（圃場巡回），促成ハウス，炭酸ガス施用機，測定器の導入



#### ○ 広報・PR活動（認知度及び消費拡大）

- ・道の駅～かわプラザ～平成29年9月4日 「奥久慈なす」レシピ・・・イタリアンシェフ

(HATAKE AOYAMA 神保佳永シェフ)

- 「奥久慈なす」のピッツア仕立て
- 揚げた「奥久慈なす」とトマトのスパゲッティ



### ◆ 新規参入農業者が地域に定着 ～栽培する仲間募集～

初めての方にも、安心して取り組みやすいよう、苗の準備から栽培・販売等について、J Aや県普及センター、部会（生産者）等が支援し、新規で始めた方も地域に溶け込み活動しています

～常陸大宮市への新規参入の事例～

現在、40歳 H25就農

栽培面積 約50a（奥久慈なす 13a等）

- 県南地域から**県北地域に移住**
- 現地農家で1年間の研修
- 地域の農家との情報交換

～初めての方にも、部会で支援します～

- 農業を始めてみたい方
- 定年後の楽しみを増やしたい方
- 健康維持のため何かをしたい方
- 既に農業を営んでいる方で、安定的な収入を確保したい方

奥久慈なす生産協議会（事務局：JA常陸）では、「奥久慈なす」栽培の仲間を募集  
なすは、他の作物と組み合わせた、本格的な農業経営や、作付面積を抑えた、年金＋αでの  
経営も可能ですので、お気軽にお問い合わせください（JA常陸：029-229-3277）