

## 「小布施丸なす保存会」のほ場巡回を行いました

7月19日（水）、小布施丸なすの生産振興活動に取り組んでいる「小布施丸なす保存会」の皆さんのほ場巡回を行いました。

小布施丸なすは、県内各地に残る貴重な伝統野菜を次代につないでいく目的で、長野県が実施している「信州の伝統野菜認定制度」に認定された、歴史ある丸なすです。

形は巾着型、歯ごたえのある食感が特徴です。煮くずれしにくいことから、地元では田楽やおやきの具として食べられてきました。

明治初期に町内で育種されたなすがルーツと言われており、町内を中心に盛んに栽培されてきましたが、昭和30年代ごろから徐々に栽培面積が減少していきました。そこで、平成24年に小布施丸なすを次代に残していくことを目的とした「小布施丸なす研究会」が発足され、現在は「小布施丸なす保存会」に名前を変えて活動しています。

今回の巡回では、栽培状況を確認するため保存会のメンバーのうち6名のほ場を巡回しました。雨が少なく管理が大変な中でも、大玉の果実が実っており、保存会の皆さんが長年培ってきた技術力の高さを改めて確認することが出来ました。

保存会のメンバーとお話する中で、「初めて食べた時に虜になって、それ以来栽培を続けている」といった、小布施丸なすへの愛情を聞くことが出来ました。栽培面積が減少する中で少しでも新規栽培者が増えるよう、引き続きこのなすの魅力発信に向けた支援をしていきます。

（地域第三係 木船）



保存会のメンバーと意見交換する職員



収穫した小布施丸なす