

# 在来ナス地域で守る

## 茨城県 桜川市 まん丸の実漬物に最適



今も守り続ける在来種の丸ナス「山尾ナス」

【茨城・南部】筑波山麓の桜川市真壁町山尾地区では、在来種の丸ナス「山尾ナス」を守り続けている。山砂土壌の同地区でしか栽培できず、市場にはほとんど出回らない。今年も収穫が始まった。かす漬けやみそ漬けにすると最高という。

「山尾ナス」は直径7、8センチのまん丸いナス。紫色が美しく、肉質は引き締まっていて硬い。鋭いとげが多く、1本の木にはそれほど多くはならない。

誰が種を残してきたかは不明だが、自家採取し

間もなくは、どこの家でも作り、荷車で売り歩いてきた。農家にとっては夏場の貴重な収入源だった」という。

今も多くの家で5〜40株ほどを作っている。しかし、真壁さわやか直売所に出しているのは2戸だけ。大半は自家用だ。

収穫は盆ごろまで。山下理事長は「煮たり、焼いたりしてもおいしいが、かす漬けやみそ漬けの味は抜群だ」と話す。

た種を分け合ったりして、同地区では古くから作られてきた。他の地区に持っていったら、身も引き締まらないう。生産者の一人で、地元

の真壁さわやか直売所の山下宗一理事長は「戦後