

## 「湯浅なす」の高品質多収生産のための整枝剪定技術

### 加工用から青果用果実生産への転換を実現

#### 研究開発の背景

- ◇「湯浅なす」（写真）は、古くから金山寺みその具材として用いられてきた和歌山県の伝統野菜。しかし、近年は生産農家が減少し、流通量や加工利用も大幅に減少している。
- ◇「湯浅なす」果実は秀品率が低く、青果販売の障害となっていた。
- ◇産地では、「湯浅なす」の青果販売、ブランド化に向け、栽培管理技術の開発が望まれていた。

#### 研究成果の内容

#### 青果用果実の生産に適した整枝剪定技術を開発

##### ○整枝方法

主枝4本仕立てとし、ひも誘引を行うことにより、青果用果実の収量が増加する。

##### ○接ぎ木用台木

接ぎ木の台木品種に‘トナシム’を用いることにより、青果用果実の収量が増加。

##### ○摘葉処理

整枝および切り戻しと摘葉処理を行うことにより、青果販売用果実の収量が増加し、着果節の真上の葉1枚を除去した整枝+摘葉区で最も多くなる(20%→33%)。

##### ○整枝・誘引技術をマニュアル化

和歌山県ホームページにおいて、技術マニュアルを公開。

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070109/gaiyou/001/shikenkenkyuuseika.html>



「湯浅なす」果実

#### 産地の状況

##### ○栽培状況

本取組みにより、現在の栽培面積は21a、生産者数は8名まで拡大。

##### ○青果販売

地元の青果店や量販店で青果販売の販路を開拓。青果販売の拡大に寄与。

##### ○新たな加工品開発、新たな利用

湯浅なすカレー、ナスジャム、アイスクリームの開発や食事処、湯浅町ふるさと納税返礼品など地元の特産品として利用が拡大。

##### ○ブランド化の推進

和歌山県優良県産品【プレミアム和歌山】に認定。

#### 期待される効果

- ☆「湯浅なす」の高品質生産により、青果用果実の販路開拓。
- ☆地域ブランドづくりの促進。
- ☆6次化の促進と有利販売による収益性向上。