

お知らせ

高森町のヒゴムラサキとトマト農家を視察！

高森町の特産品「ヒゴムラサキ(ナス)」 「トマト」の生産農家へ視察に行ってきました！

～熊本県立大学「食育の日（7月）」関連事業～

熊本県立大学では、本学で策定した「食育・健康ビジョン」に基づき、学生食堂において「食育の日」の取り組みを行っています。

平成26年7月に開催する高森町の食材を使った「食育の日」のランチメニューを考案するため、環境共生学部食健康科学科の吉村研究室のメンバーが、6月9日に高森町の特産物「ヒゴムラサキ（ナス）」と「トマト」の生産農家を訪れ、栽培状況の現地調査と生産者との意見交換を行いました。

最初に訪れたのは、「ヒゴムラサキ」というナスを栽培している三森さんの農園へ。

熊本の伝統野菜「熊本赤ナス」を品種改良して育成された「ヒゴムラサキ」は、長さ約25～27cmのぼってりとした実で、果肉は柔らかく、甘味のあるナスです。アクも少ないことから、生のままでも食べることができます。

早速、温室の中へ。



ヒゴムラサキの大きさに一同ビックリです！



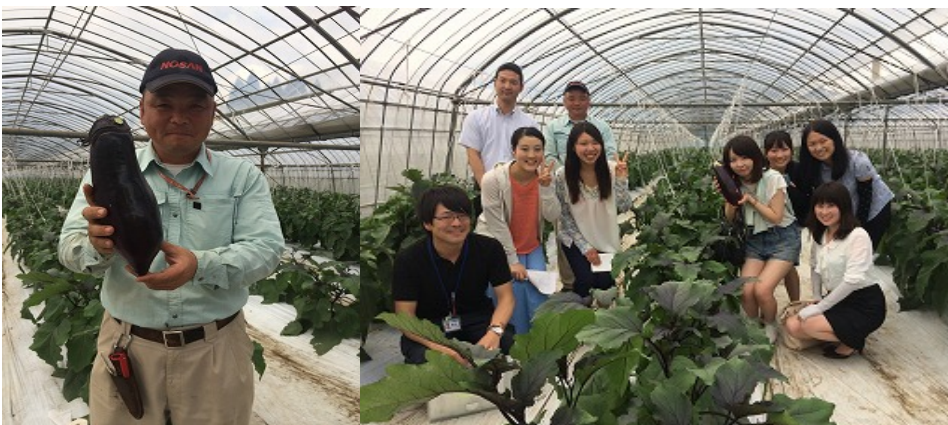
三森さんによると、春から秋にかけて収穫される「ヒゴムラサキ」は、春は、実が二股に分かれてしまう「ツノ」が出やすく、夏は生育が早いですが色の出が悪くなりやすいなど、手のかかるナスということでした。



また、この農場では、減農薬のために害虫を別の虫に食べさせる「天敵栽培」を取り入れられていました。

このヒゴムラサキ、今の時期と秋が一番おいしいとのこと。

糖度は8～9%（通常のナスは4～5%）とフルーツのような甘さで、「生で食べると青リンゴに近い味がするよ」ということで、試食用に2Lサイズのを頂きました。



三森さん、ありがとうございました！

次は、トマト農家の谷川さんの農場へ。



出荷率や品質を上げるために、草原で刈った草やワラを使った独自の堆肥を使うなど、阿蘇の風土を生かしながら栽培に力を入れられている谷川さん。

農場を「研究所」と位置付け、こだわりを持ちながら、ミニから大玉まで数多くの品種のトマトを栽培されていました。

今回見せていただいたのは、今年初めて栽培した大玉トマトのハウス。

ハウスの畝にはワラが敷き詰めてありました。



養分吸収や微量元素などの育種の話、紫やオレンジ、ハート型など多種多様なトマトの品種や特徴などについて、丁寧に説明いただきました。



トマト栽培以外にも、若手の育成や雇用などにも力を入れていきたいと話してくれた谷川さん。



ありがとうございました！



今回視察した吉村研究室のメンバー。帰りの車中では早速次回のメニューづくりに向けた意見が飛び交っていました。

7月の「食育の日」は7月18日（金）開催です。

高森町の農家の方のこだわりの食材を使った吉村研究室考案のスペシャルメニューとオムニバをストックを、みなさんお楽しみに！

（※学食は一般の方もご利用できますが、食育の日のランチには数に限りがあります。）

本件に関する問い合わせ先
〒862-8502（大学専用郵便番号：住所記載不要）
熊本市東区月出3丁目1番100号
熊本県立大学
TEL 096-383-2929

[↑top](#)

[サイトポリシー](#) | [お問い合わせ](#) | [サイトマップ](#)

公立大学法人熊本県立大学 〒862-8502 熊本市月出3丁目1番100号 TEL 096-383-2929 FAX
096-384-6765

Copyright 2010 Prefectural University of Kumamoto All rights reserved.