

今回 ジーンバンクで保存していた種子を元に復活したお話 について紹介します 研 一十五万種の遺伝資源を保存し 機構のジー は 度は栽培が途絶えてしまった寺島ナスが、

夏野菜の代表 ナス

暑い夏には、夏野菜が食卓を彩ることと 思います。夏野菜の一つであるナスも、焼き ナスや煮浸し、漬け物など、いろいろな食べ 方がありますね。

今回取り上げるのは、ちょっと珍しい「寺 島ナス」と呼ばれるナスです。みなさん、寺 島ナスを知っていますか?

寺島ナスの正式な品種名は蔓細千成(つ るぼそせんなり) と言います。千成=たくさ んなる、という名前の通り、実をたくさんつ けるのが特徴です。大きさはちょうどニワトリ の卵程度。皮がしっかりしていて、熱を加え るとトロっとした食感になります。

寺島ナスのいま、むかし

寺島ナスは、江戸時代には現在の東向島 あたりが寺島と呼ばれていたときの地方野 菜です。しかしその後、真黒ナスなどの新品 種が生まれたことから昭和の初めには作ら れなくなっていきました。

そこで動き出したのが、江戸東京・伝統 野菜研究会の大竹道茂さん。2008年に農 研機構のジーンバンクから寺島ナスの種子を 取り寄せ、復活に向けて活動を始めました。

復活に向けて

大竹さんが寺島ナスの種子を取り寄せた 後、まず相談したのが、東京のナス専門農 家の星野直治さん。星野さんに依頼して、取 り寄せた種子からナスを育ててもらいました。 その後育ったナスの苗を第一寺島小学校に 提供し、開校130周年記念事業として全校 生徒がナスを育て、復活に取り組みました。

今では栽培農家も増え、レストランのシェ フも好んで買い付けているという寺島ナス。 今回は寺島ナスの栽培を最初に始めた星野 さんにお話を伺いました。

ジーンバンクってどんなとこへ?>

ジーンバンクでは、世界各地か ら集めた約25万種類の植物や微 生物、動物などの遺伝資源を将来 もずっと使えるように、収集・保 存・配布しています。

収集した種子や微生物などは、 新しい品種や食品の開発、学校の 教材用などに配布し、役立ってい ます。

たとえばジーンバンクが提供し た種子から、私たちが普段食べて いるお米や野菜の新しい品種がで きあがったりしています。



寺島ナスのほかに、一度は栽培されなくなった砂村三寸ニンジ ンや高井戸半白キュウリ、千住一本太ネギもジーンバンクから種 子を提供したことにより、復活を遂げています。

このようにジーンバンクは、失われつつある種の保存という重 要な役割を担い、生物多様性の維持に大きく貢献しています。

東京都三鷹市のナス専門農家

ほしの なおはる 星野 直治さんのお話

私の畑は 2200 ~ 2300 平米くら いあって、2000 本のナスが植わって るよ。そのうち寺島ナスはだいたい4 分の1ぐらいかな。

寺島ナスは一本の株からたくさん 実がとれるのが特徴だね。6月頃から10月いっぱいとれるんだ。10月には食べ飽きちゃうよ。実は鶏卵ぐらいの大きさがつやがよくて一番いいね。収穫はかき分けながらやらなくても、実が表に出てて収穫できるから、比較的楽だね。

寺島ナスは大竹さんに頼まれて苗を作り始めたんだけれど、当初墨田区の第一寺島小学校で子供たちが育てたいって始まったんだ。今でもその小学校では寺島ナスを育てていて、私は時々栽培の指導へ行っているんだよ。子供たちは、ナスに「自分たちの地区の名前がついている!」なんて喜んでるよ。東向島のあたりでは、寺島ナスで町おこしもやっているみたいだね。



寺島ナスは販路が決まっていて、 市場がシーズン中は同じ単価で買って くれるからいいよね。星野さんのナ スはおいしい、と言ってくれるとやっ ぱり嬉しいね。今寺島ナスは、東京 オリンピックでだいぶ盛り上がってき たけれど、これからももっと盛り上 がって欲しいね。 最後になるけれど、研究機関には持っている種を活かして、病気なんかに強いナスの品種をぜひつくってほしいね。今はやわらかいおいしいナスはたくさんあるから、農薬があまりいらないだとか、病気に強いだとか、そういう品種ができると嬉しいね。(星野さん 談話)

生き生きとした表情でお話してくれ た星野さん。シーズン中は東向島駅 商店街などで寺島ナスを使った料理 が食べられます。みなさんもぜひ一 度食べてみてください。



もっと詳しく知りたい方は 農研機構 HP をご覧下さい。

取材協力 JA東京むさし

下記から農研機構 HPへ!





| 2017 | Summer | No. 4 | No

彻底解説 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構