

～生産者のこだわり魅力発信～

『ここにしかない！』

信州の伝統野菜「鈴ヶ沢の野菜たち」

—農福連携で継承しています—

氏名(団体・法人名)

和合元気なむらづくり協議会  
南信州おひとよし倶楽部

地域(農園住所)

下伊那郡阿南町和合

品目

信州の伝統野菜「鈴ヶ沢なす」  
「鈴ヶ沢うり」「鈴ヶ沢南蛮」



有機農業への思い・始めたきっかけ

「なんておいしいなすなんだ！」

十数年前、和合地区の鈴ヶ沢という集落で初めて食したなすの味に感動しました。当時は名もなく、「地なす」と呼ばれ、集落のお年寄りが自家用や訪問してきたお客さんにおすそ分けするために、栽培していました。それ以来「ここにしかない貴重ななすを後世に残していきたい。」そんな思いと共に、農薬や化学肥料を使わず、地域のお年寄りの知恵と経験を学び、昔ながらの方法で伝統野菜の栽培をしています。



購入できる場所、提供先

阿南町 直売所

- ・道の駅「信州新野千石平『蔵』」
- ・阿南温泉かじかの湯
- ・食彩館

飯田市 直売所

- ・JAおよりてふあーむ
- ・りんごの里
- ・生活菜園(飯田市名古熊)

※個人販売、発送もいたします。  
お電話・メールでお問い合わせ  
ください。(連絡先は裏面)

## 農産物・取組へのこだわり

主に信州の伝統野菜に認定・選定されている3品種を栽培しています。

「鈴ヶ沢なす」… 果重350～450gの大型なすで、強い甘みともちもちした食感が特徴。フライやてんぷらに最適。加熱調理により、鮮やかな緑色を発色。

「鈴ヶ沢うり」… 果重400～500gの太短うりで、皮部に苦みが少なく爽やかな食味。果肉は厚く、柔らかいため、生食のほか煮食にも向く。

「鈴ヶ沢南蛮」… 激辛に分類されるほどの辛みと共に香りと旨味も併せ持つ。煮物や漬物の隠し味に。また、一味唐辛子は絶品。

### 「農福連携」

4年前より、町内に住む軽度の知的障害を持つ方々と協働し、作業を行っています。

素直で元気な彼らとの作業はいつも賑やかで笑顔が溢れています。



### 「体験イベントの開催」

年間4回の農作業体験イベントの他、大学生の研修やインターンシップなど随時受け入れをしています。

スーパーもコンビニもないこの場所で、豊かな暮らしを体験してみませんか。



### 問い合わせ先

○電話:0260-24-2333(阿南町役場和合出張所内)

○Mail : [wagou.genki@gmail.com](mailto:wagou.genki@gmail.com)

○Facebook 「和合元気なむらづくり協議会」

○和合で和合 (<https://wagou.localinfo.jp>)でも栽培の様子やイベントの情報を発信しています。