

# 万倉なすのお話を伺いました～



地元の万倉なす共同出荷組合の西村組合長。毎年市内の小学校で、万倉なすのお話をされています。「なすは1本の木から何本とれるでしょう?」というと、子供達は「25本くらい?」「50本くらい?」といろいろ答えます。

正解は **100本近く(´ `)** !!

これには児童も先生もびっくりです。なすは収穫期間が長いので、結果そのくらいとれるそうです。



なすの収穫は、朝6時～10時くらいまでです。涼しいうちに収穫するほうが、なすのためにも良いそうです。持って帰ったらすぐに水をかけて元気にします。それから、太さや長さを測り、選別し、箱詰めした後出荷します。

こんなにも種類があるんですね! AのほうがBよりも良いですが、万倉なすは本当に厳しい規格

のなかで、選別されていますので、Bでも立派なものです。

出荷用のダンボールには、Lサイズで1箱30本、Mサイズ35本、Sサイズ40本、2Lサイズ20本、2Mサイズ25本、外品は5kg入っています。どのサイズも大変人気です。

現在は、市内の給食だけでなく、市外の給食からも納品の依頼がくるほどです。収穫されたなすはその日のうちに市場へ届き、すぐにスーパー等へと運ばれます。収穫後1～3日後には消費者の元に届くことになります。



組合長の西村さんと奥様です。夫婦仲良く選別作業をされているところをおじゃましました。

お孫さんが作られた、「万倉なす物語」という感動的な4コマ漫画のお話もあります。

現在、依頼のあった市内の小学校等で披露しています。

西村さんは、子供達からもらった感謝の手紙をすべて熟読し、質問があればお返事まで書いておられます。子供たちに万倉なすを知ってもらいたい、食べてもらいたいという思いで、毎日毎日愛

情こめて万倉なすを育てておられます。万倉なすは、市内のまるきなどで販売されています。なすは宇部を代表する農産物です。皮が薄く、肉質はしっかりとした上にやわらかく、甘みの強い「万倉なす」をぜひ一度ご賞味ください。