

# BI-TO

BI-TO [ビト]  
ISSUE #07 / 2025年9月20日発行

特集：伝統野菜・鶴海なす

- P2-3 明治から受け継がれてきた鶴海の誇り
- P4-5 鶴海なす徹底調査！
- P6-7 旬のうちに！ゼツタイ食べたい鶴海なす
- P8 Do you know...?
- P9 うみやまシルエット
- P10 大人のしゃべりBARレポート／イベント告知
- P11 特別インタビュー  
フォトグラファー・藤村ノゾミ
- P12 寄付サポーター募集／設置協力拠点リスト  
編集後記／次号予告

表紙写真：鶴海なす  
目次写真：松尾さんの鶴海なす畑

## BIZEN CREATIVE FARM とは？

岡山県備前市を舞台に、地域×クリエイティブな活動をする人々のコミュニティ。2023年4月立ち上げ。「知る・繋がる・つくる・伝える」をテーマに活動中。現在の主な活動は、ローカルマガジン「BI-TO」の発行と、備前のヒト・コトを語る「大人のしゃべりBAR」の開催。2025年4月には「林三從とわたし」プロジェクトの特設サイトを公開。



HPはこちら

# 鶴海なす

## 備前市唯一の伝統野菜

### 明治から受け継がれてきた鶴海の誇り

備前市の南西に位置する鶴海地区。港に適した入江と山々に囲まれた地形を有し、昔から農業と商売の街として栄えてきました。この地に生まれた松尾敏志さんは、祖父母が農業を営む姿を見ながら、当然のように鶴海なすを食べて育ちました。

「昔は地元の人たちも『普通のナスよ！』と言って、そこまで意識をしていなかったんですよ。でも、昔ながらの野菜がどんどん減少し、伝統野菜を守ろうとの動きが活発化する今、鶴海なすがまだ栽培されていることがいかに特別なのか改めて分かるようになってきました。このままにしておくのは、もったいないと思ったんですよ。」

松尾さんはそんな思いで「鶴海なすを育てる会」を立ち上げ、栽培から販売先の開拓、加工品作りの提案まで行い、鶴海なすの魅力を積極的に広めて8年になります。

「いやあ、育てにくいですよ。当然ですよ。育てやすく、見た目をよくするための品種改良をしていましてから「筋縄ではいきません。それでも、次はどうやってうまく育てようかと、毎年手を尽くして成長を見守ります。不器用な野菜なんですよ、鶴海なすは。そういうところが、僕は好きです」。

丹精込めて育てられたナスは、果肉も皮も柔らかく、どんな調理法にも合うと評判。おいしさ、長い歴史、そして、毎年あらゆる工夫を凝らしてナスを育てる松尾さんの熱意に惹かれ、確実にファンが増えていきます。今回のBI-TOでは、そんな鶴海なすが持つ魅力の数々に迫りました。

### 松尾 敏志（まつお・さとし）

備前市鶴海出身・在住。農業系高校在学中に植物に関心を深め、その後ホームセンター勤務を通じて野菜の品種や特徴の多様さに魅了される。2017年より鶴海なすの栽培に取り組み、現在は150株を育てている。実はサボテンが好き。



ツヤツヤと濃い紫色が美しい、ナスの魅力が詰まった鶴海なす。鶴海なすたる所以は一体どこにあるの？

# 鶴海なす徹底調査！

伝統野菜になった理由から購入できる場所まで、松尾さんから徹底的に教えてもらいました。

## 1. 鶴海なすって何？

今から100年以上前の明治時代。備前市鶴海地区の農家が旅先から種子を持ち帰り、栽培が始まったと言われています。1950年(昭和25年)頃の最盛期には、2～3haもの面積で栽培され、船で日生などへ出荷されていました。今では鶴海地区の2軒の農家でしか作られていない、希少な野菜です。



## 2. 「伝統野菜」って何？

特定の地域で、品種改良をされずに長く作られてきた野菜のこと。鶴海なすは、書籍『野菜園芸大百科』に掲載されたことから、伝統野菜として広く認識されるように。他にも岡山県には、瀬戸内市の備前黒皮かぼちゃ、倉敷市の衣川なすなどの伝統野菜があり、品種改良が進み新しい野菜が次々に生み出される中、どの地域も受け継がれてきた種を絶やさぬよう守り続けています。

## 3. 誰が育てているの？

長年、鶴海なすを育てている横山晴悟さんと、横山さんから苗を譲り受け、育成を続ける松尾さんの2人が、今の鶴海なすを支えています。松尾さんは、鶴海なすを育む風土や文化を後世に残し、昔ながらの品種の魅力をより広く知ってもらうため「鶴海なすを育てる会」を発足。地元小学校で生徒とともに苗を植えたり、取材を受けるなど、認知度を上げる活動をしています。



松尾さん

## 4. おいしく育てる秘訣は？

ナスは風で倒れやすく、実に傷が付しやすい植物。そのため畑全体を囲うように丈の高い植物「ソルゴー」を植え、風よけにしています。他にも、土中の害虫を避けるためにニラやミントをナスの隣に植えるなど「コンパニオンプランツ」の力を借り、ナスを守っています。また、ミネラルが豊富でナスやトマトと相性がいい、日生エリアで採れた海藻「アマモ」を肥料として土に混ぜるなど、備前でできることを考え、松尾さんは毎年新しい栽培方法に挑戦しています。



## 5. 栽培で苦労することは？

今年の夏は雨が少なく、水やりを頻繁に行うのが大変だったそう。そもそも実が不揃いになりやすい品種なので、販売できる基準のナスを確保する苦労があったり、農薬の使用量を極力減らすために、別の害虫対策を行う必要があるなど、常に解決策を考えながら手を動かす毎日。松尾さんは収穫しながら、別の畑では土を消毒し、来年の作付け用の準備をしています。

## 6. 鶴海地区ってどんなところ？

古くから商人の街として栄え、「鶴海商人」という言葉が残っているほど大勢の人で賑わっていた地域。昔は映画館もあったそうです。一方で、農作地とともに豊かな自然は今も健在。山に登って海を眺めれば、青々とした田畑が山の斜面に広がる風景に目を奪われます。



### ナスがわかる！豆知識

鶴海なす：生育環境に敏感で大きさが変わりやすく、形もばらつきやすい。収穫期間はやや遅めの7月初め～10月初め。

一般的なナス：改良によって環境の変化に強くなっており、大きさ・形が揃いやすい。長期間の収穫が可能。

## 7. どこで買えるの？

現在鶴海なすを取り扱っているのは、以下の2軒。備前観光協会では鶴海なすを加工したジャムも販売されています。なお、売り切れや納品のタイミングで取り扱いのない日もあるので、訪問前に電話などで確認を。



### BIZEN FOOD HUB @ @bizen\_foodhub

6月20日にオープンしたばかりの備前市場の直営店。その名のとおり「モノや人が集まる中心に」というコンセプトで運営されています。新鮮な野菜や果物が並ぶなか、備前の伝統野菜は外せない鶴海なすの取り扱いもスタート。店長の岸さんは「多くの方に味わってほしい」と話します。季節の野菜や果物の収穫体験ができる農園も準備中とのこと！



|      |              |
|------|--------------|
| 住所   | 備前市香登本390-1  |
| 電話番号 | 0869-93-4007 |
| 営業時間 | 10:00～17:00  |
| 定休日  | 水曜           |

### 備前観光協会〔日生案内所〕 @ @bizenkanko

備前で鶴海なすを買うなら、まず思い浮かぶのが備前観光協会。丁寧に手書きされた販売ポップとあわせて鶴海なすを陳列しており、その手間暇に松尾さんも感謝しているそう。取材をした8月の時点では、日生案内所の一角で販売されており、なすはもちろん、珍しい「なすジャム」も人気。立ち寄った観光客の方が興味津々で手に取る姿が見られます。



|      |                 |
|------|-----------------|
| 住所   | 備前市日生町寒河2570-31 |
| 電話番号 | 0869-72-1919    |
| 営業時間 | 9:00～17:00      |
| 定休日  | 木曜              |

Thorough research on Tsurumi eggplant!

Data of Tsurumi Eggplant Length: avg. 20cm / Weight: avg. 120-160g Color: Red purple ※写真は実寸大

旬のうちに！

鶴海なす

ゼツタイ

食べたい

手間隙かけて育てられた鶴海なすのおいしさは、備前市の飲食店や直売店のスタッフからも大好評！と聞くと、やっぱり実際に食べてみたいですね。自分で調理したり、プロの腕で華麗に変身した一皿を味わってもらうため、取り扱い店舗や鶴海なすのレシピを教えてください。

## びお ねする ・鶴海

鶴海の人や自然の魅力を発信

手作りにこだわったお弁当やおやつを

2024年、鶴海地区にオープンしたオーガニックカフェ。関西出身の清水佳代さんと泰盛さんが、田舎でのびのび子育てをしたいとの思いで移住エリアを探看中、偶然出会ったのがここ、鶴海だったそう。

「海と山の距離が近く、美しい段々畑があり、思わず足を止めました。普段は通り過ぎられることの多い地域ですが、一度車を降りて、この特別な景色を眺めてほしいと思ったんです」と清水さん夫妻。鶴海の魅力を発信し、また地域の人たちが集える場にしたいとの思いで、誰でも気軽に立ち寄れるカフェ形式に。佳代さんが管理栄養士の資格を活かし、料理好きな泰盛さんと2人で手作りにこだわったお弁当やデザートを提供。

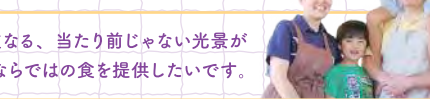
当然、収穫時期になればいの一番に鶴海なすを使ったおかずを作り、最近では、子どもたち向けに鶴海なす収穫体験をしてから鶴海なすメニューをいただくイベントを実施。また、P5に掲載している鶴海なすを加工したジャムも販売しています。

都会では考えられない美しい自然と、昔から続く地域の人たちの暮らしが重なる、当たり前じゃない光景が魅力ですね。そんな鶴海を昔から見つめてきた鶴海なすを使って、この地域ならではの食を提供したいです。



住所 備前市鶴海1648  
電話番号 080-9066-3066  
営業時間 11:00～16:00  
定休日 金・土曜+不定休  
@ @bio\_nestle  
その他の情報は公式Instagramの固定投稿欄をチェック。

清水さんファミリー



### ●recipe2●

鶴海なすの  
チーズ焼き



- 材料（6人分）
- ・鶴海なす（150g）— 3本
  - ・ナチュラルチーズ— 60g
  - ・油 ————— 9g（オリーブオイルまたはごま油）
  - ・塩 ————— 1.8g
  - ・乾燥パセリ— 0.9g
- 〈下準備〉
- ・オーブンを予熱（180℃）

鶴海なすは、火を通すと皮までトロッと柔らかく、うちの子どもたちも大好き！和食に限らずオリーブオイルとの相性も抜群。ナスが苦手だという人こそ一度食べてほしいです！

## 軽食喫茶UDO ・伊部

鶴海なすならではの食感を楽しめるサラダ

こだわりナポリタンとの相性も抜群

伊部の街の入り口になればと、備前焼の登り窯の焚き口「ウド」から名付けられたUDO。オーナーの木下さんが海外の生産者の元へ出向いて仕入れた豆を焙煎し、日替わりで提供するコーヒーが評判です。看板メニューのナポリタンは、鉄板ならではの香ばしさに加え、武久農園のトマトで作った自家製ケチャップの濃厚な味わいが特徴の人気メニュー。この付け合せのサラダに、鶴海なすの姿が！

元々UDOの常連だった生産者の松尾さんから、鶴海なすの育て方や魅力について聞くうちに惹かれ、店で扱うようになったそう。鶴海なすならではの柔らかな食感を楽しめるよう調理された素揚げや煮浸しが、油を吸ってキラキラと輝く姿も食欲をそそります。



住所 備前市伊部1657-7  
電話番号 0869-93-4701  
営業時間 9:00～17:00  
定休日 火・水曜  
@ @udo\_0503



店長  
高坂朋宏さん

松尾さんの愛情や努力が詰まったナスは、油を含んだ時の食感と、見た目も楽しんでほしいです。



ゆうゆう舎・延本さん  
考案レシピ

### ●recipe1●

鶴海なすの蒲焼き丼



- 材料（1人分）
- ・鶴海なす— 1本
  - ・片栗粉— 大さじ1
  - ・ごま油— 大さじ1
  - ・白炒りごま— 少々
- 〈タレ〉
- ・醤油— 大さじ3
  - ・味噌— 大さじ3
  - ・酒— 大さじ3
  - ・砂糖— 大さじ2

- 1 味噌と酒を鍋に入れ、煮切る。（沸騰して30秒）
- 2 弱火にして砂糖・醤油を加えよく混ぜる。中火にして、焦げないように2/3くらいまで煮詰める。
- 3 なすは、ヘタをとって皮を剥く。
- 4 ラップで包み600ワットで3分、取り出してなすの真ん中に包丁を入れて広げて切り込みを入れる。
- 5 なすの両面に片栗粉をまぶして、ごま油で開いた方を2分、裏返して2分焼く。
- 6 タレを塗り、香ばしく焼いて、炒りごまをふる。
- 7 ご飯にの青みを散らす。

## 海とピッツァ ・日生

新鮮でみずみずしいナスが

こだわりピッツァでよりジューシーに

海の近くで店をしたいと色々な地域を1年近く訪ねていた小島さんが、牡蠣筏の浮かぶ美しい海に魅了され、日生でオープンしたピッツェリア。北海道産小麦「はるゆたか」をメインに、オーガニックレーズンの自家製天然酵母、イタリア産の塩、とこだわりの食材から生み出されるシンプルな生地はもっちりとした食感で、小麦の豊かな香りが口いっぱいに広がります。

鶴海なすを多めのオリーブオイルでソテーしてから生地にのせ、旬の野菜やベーコンとともに薪窯で焼き上げられたピッツァ「ベーコンと野菜」は鶴海なすのジューシーさを堪能できる一品。「松尾さんが厳選したナスはどれも新鮮でみずみずしい。愛情が詰まっているなど感じます」。



住所 備前市日生町寒河2570-34  
電話番号 080-2383-4288  
営業時間 月火 11:00～15:00  
土日 11:00～15:00・17:00～20:00  
定休日 水・木・金曜+不定休  
@ @umitopizza

店長  
小島昇さん

生産者・松尾さんの、誠実で飾らない人柄も良いですね。話していると、鶴海なすももっと好きになります。

※入荷状況により鶴海なすメニューの提供ができない場合があります。予めSNSや電話で確認を。

### ●recipe2●

鶴海なすの  
味噌炒め



- 材料（3人分）
- ・鶴海なす— 3本
  - ・ごま油 ———— 適量
- 〈調味料〉
- ・味噌— 大さじ2
  - ・砂糖— 大さじ2
  - ・水 ———— 大さじ2
  - ・酒 ———— 大さじ1
  - ・醤油— 小さじ1
  - ・味噌— 小さじ1

- 1 調味料を混ぜておく。
- 2 なすのヘタを取り、縦に1/4に切り、2cmくらいのサイコロ状に切り、ごま油で炒める。
- 3 なすに火が通ったら、1の調味料を加え炒める。焦げないように注意する。
- 4 大葉を敷いたおさらにも盛る。

今日のご飯の  
一品にいかが？

ゆうゆう舎  
延本安子さん

1991年に「東備子ども劇場」を4人の母親たちで立ち上げ、2002年にNPO法人化。乳幼児から高齢者までの様々な支援に取り組んでいます。その活動の一つとして、2010年、片上商店街の空き店舗「旧守時薬局」を地域のコミュニティサロン「ゆうゆう舎」として開店。木・金曜は、体にやさしい玄米と野菜中心のランチのお店…高齢者の孤食対応、小さなお子さんを連れていてもゆっくり食事できる…そんな居場所を仲間たちと作っています。