

**農業法人井上誠耕園だからこそ、  
農作物のありがたさを今一度考える  
お野菜万歳！旬の野菜の背景にある物語を知ってほしい  
『ナスをおいしく食べるミートソース』**

オリーブと柑橘の農園、井上誠耕園（所在地：香川県小豆郡小豆島町池田、園主：井上智博）は、「旬を迎える食材を残さず美味しく食べられる商品を作りたい」という思いから、年に2度旬を迎える「ナス」のためだけに作った『ナスをおいしく食べるミートソース』の販売を10月1日（木）より開始いたします。



**■旬の食材には必ず農家の苦勞が…苦勞の詰まった「秋ナス」のための新商品**

近年の日本では欲しい食べ物がいつでもどこでも手に入るようになり、食材が生産されるまでの背景を知ることがないまま、廃棄される食品もたくさんあります。本来食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」の日本の年間量は612万トンにもなり、大きな問題になっています。食べ物にあふれている日本ですが、一つの野菜ができるまでには自然災害や害獣との闘いなど、生産者の苦勞や工夫が詰まったそれぞれの物語があります。当園では、農業の価値を改めて伝えるべく、食や自然のありがたさを実感できる製品づくりを目指し、旬の食材を無駄なく美味しく食べることができる製品の開発に取り組みました。

その中で今回注目した「ナス」は、夏野菜の代表格でありながら「秋ナス」として一年に二度旬を迎えることでも知られます。ナスは最盛期には毎日収穫しなければならないほど成長する生命力が高い作物です。その反面、少しでも収穫が遅れて実をつけすぎると、「成り疲れ」になり苗が弱ってしまい、秋まで苗がもちません。秋ナスを収穫するには、最盛期の頃に更新剪定で苗を若返らせるなど、農家の地道な手入れが必要です。そうして厳しい夏を乗り越えたナスだけが、もう一度秋に旬を迎えるのです。実は秋ナスとは品種の違いではなく、同じ苗に秋に実るナスのこと。まさに農家の努力が詰まった旬の食材です。

今回は、そんな農家の努力が詰まった旬の「秋ナス」を美味しく余すことなく楽しんでもらうために「ナス」のためだけに特別なソースを作りました。これを第一弾として、今後もシリーズ化していく予定です。

**■「ナス」と「オリーブオイル」のこの上ない組み合わせ**

本商品は、“ナスは油と相性が良い”という点に着目し、エキストラヴァージン完熟オリーブオイルと讃岐牛をオリーブの力で更に上質な素材へと進化させた香川のブランド牛「オリーブ牛」を贅沢にたっぷりと使用して作りました。ナスは実に油が染みわたるため、香りや風味のいい良質なオイルと料理することがポイントです。また、油で炒めたり揚げたりすると、コクが出るだけでなくナス自体が油でコーティングされ、旨味とナス特有のポリフェノール「ナスニン」も逃がさず摂取することが出来ます。

さらに、ソースにはエキストラヴァージン完熟オリーブオイル、オリーブ牛の他にも味噌のようなコクを持った小豆島産もろみ、そのほか玉ねぎやトマトソースなどたくさんの素材を煮込んで作っています。小豆島産もろみのコクとゴロゴロ入ったオリーブ牛、そして上質なオリーブオイルが絡んで、焼いたナスにかけただけで贅沢な一品に変わります。

「ナス」と「オリーブオイル」の最高の組み合わせで旬の食材を皆様に余すことなく楽しんでください。

## ■商品概要



【商品名】	ナスをおいしく食べるミートソース
【内容量／価格】	120g 1,094円（税込）
【販売予定】	10月1日（木）
【販売方法】	井上誠耕園直営ショップ、または通信販売

URL : [https://bit.ly/30B3Y8D?utm\\_source=newsrelease&utm\\_medium=200930n](https://bit.ly/30B3Y8D?utm_source=newsrelease&utm_medium=200930n)

## ■おすすめレシピ



### 米ナスのオープン焼き

作り方（2人分）

- ①米ナスを縦半分に切ってスプーンなどで中をくりぬき、くりぬいたナスを一口大に切る
- ②くりぬいたナスをもう一度中にもどし、上からソースをかけピザ用チーズをのせる。
- ③180℃のオーブンで20～30分、焦げ目がつくまで焼く。焼きあがったらドライパセリをのせる。



### ごろごろナスのチーズ焼き

作り方（2人分）

- ①ナス2本を2センチ角くらいの乱切りにする。
- ②フライパンに完熟オイル大匙1を入れ、ナスと炒め火が通ったらソースと合わせ炒める。
- ③器に盛りつけ、ピザ用チーズを上からのせてトースターで5分、焦げ目がつくまで焼く。

ウェブページもご覧ください : <https://www.inoueseikoen.co.jp/press/>

## 井上誠耕園とは



瀬戸内海に浮かぶ香川県・小豆島は、古くから海上の要所として栄え、近年はオリーブの島として多くの観光客が訪れます。井上誠耕園はここ小豆島で昭和15年から三代に渡って農業を営んでいます。初代園主・井上太子治(たすじ)の時代から柑橘とオリーブを育て、平成28年にはオリーブ植栽70年を迎えました。現在は三代目園主井上智博のもと、約170名のスタッフが柑橘とオリーブの栽培から加工・販売までを一貫体制で行っていま

す。