

ていざなす

形は太長で、
色は赤紫色。
とにかく大きい!



果肉はやわらか。
種は少ない。
甘味が強い。



ていざなすの特徴

ていざなすは米なす系の大型のなすで、大きいものは長さ30cm、重さ1kgになることもあります。

1本の木から10本ほど収穫でき、収穫期は7月終わり頃から10月後半までと長く、後半になっても実が硬くならずにおいしく食べられます。

成熟すると皮が金色になることから「黄金のナス」とも言われ、果肉がやわらかく、甘味が強いのが特徴です。天龍村内のレストランでメニュー化され、クチコミで評判が広がっています。



黄金なす



名前の由来

1887年(明治20年)頃、神原村(現在の天龍村神原地区)に住んでいた田井澤久吉さんが、東京の種苗店から種子を取り寄せて栽培を始めました。

最初に栽培を始めた田井澤さんの名前にちなんで「たいざなす(田井澤なす)」と命名されましたが、地元では親しみを込めて「ていざなす」と呼んでいます。

ていざなすの栽培は、久吉さんから恩澤加津男さんが受け継ぎ、現在は息子の恩澤博司さんが引き継いでいます。



恩澤博司さん 謹

子供の頃、山仕事に行くときはしょっちゅう(いつも)持っていて、山の中で焼いて食べたもんだ! 本当にうまかったなあ。

南信州天龍村ガイド

季節になると下記施設のレストランで「ていざなす」料理がメニューに並びます。

信州最南端の秘湯

天龍温泉



向方の里に清流の瀬音を聞きながら心を休め身体を癒す。おきよめ湯

おきよめ湯

おきよめ観光協議会
マスコットキャラクター



天龍村神原5786-14 TEL (0260) 32-3737 FAX (0260) 32-3588
E-mail: okiyome@vill-tenryu.jp URL: http://www.vill-tenryu.jp/okiyomenoyu.htm

ふれあいステーション

龍泉閣

RYUSENKAKU



天龍村平岡1280-4 TEL (0260) 32-1088 FAX (0260) 32-1089
E-mail: ryu-sen@abelia.ocn.ne.jp URL: http://www.7.ocn.ne.jp/~ryu-sen/

天龍村の特産品

栃のそば ● 中井侍銘茶 ● ゆべし ● 玄米パン
100%ゆず果汁 ● 小梅ワイン ● てんりゅう豆
手作りもち ● 五平餅 ● 小梅のカリカリ漬け



お問い合わせは…

天龍村役場 振興課
天龍村営農支援センター

〒399-1201 長野県下伊那郡天龍村平岡878
TEL 0260-32-2001
URL http://www.vill-tenryu.jp/taizawanasu.htm

作成: 南信州地域水田農業推進協議会

ていざなす

120年前から伝わる
村外不出の
「幻の巨大なす」



パンフレットを広げると
実物大の「ていざなす」が現れます!

南信州天龍村