

報道関係者各位



よこすか葉山農業協同組合



生でも食べられる 『よこすか水なす』出荷スタート

J Aよこすか葉山管内で7月2日から、「よこすか水なす」の出荷が始まりました。「よこすか水なす」は、2007年に県と(株)サカタのタネが共同開発した「サラダ紫」という品種の水ナス。果皮や果肉が柔らかく多汁質で、リングのようなサクサクした食感とほのかな甘みがあります。あく抜きをしなくても食べられる手軽さに加え、火の通りが早く形が崩れにくいので加熱してもおいしく食べられます。2008年から大楠地区を中心に地域の特産にしようと本格栽培を始め、2016年にかながわブランドに登録されました。現在、5戸の生産者が市場、J A農産物直売所「すかなごっそ」に出荷。10月頃まで、約500ケースの出荷を見込んでいます。



出荷前に規格や品質を確認する
目合わせの様子

～みずみずしくジューシー！の秘密～

生産者の安田正美さんは

「水分をたっぷりと吸収させることが大切です」

と、アーチ誘引栽培と点滴かん水装置で
水分量を管理して栽培しています。

天候に合わせて調整しながら

約15分間の水やりと90分の休憩時間を繰り返し、
一日で計600～700ℓの水を与えます。

デリケートな品種のため葉や茎が当たらないよう
こまめな剪定を欠かさず、色つや良く、
ずっしりとした「よこすか水なす」を栽培しています。



* J A直売所「すかなごっそ」にて販売中*

生産者のイチ押しは浅漬け！

その他、よこすか水なすおすすめレシピは

J Aよこすか葉山HPーすかなごちそう、
クックパッドでも紹介しています。



【お問い合わせ】 J Aよこすか葉山 経済部 営農販売課 ☎ 046 (857) 9656

農産物直売所「すかなごっそ」営業時間：9時30分～18時 定休日：水曜日（祝日の場合営業）