



PRESS RELEASE
2025 年 8 月 5 日

よこすか葉山農業協同組合

かながわブランド『よこすか水なす』出荷盛ん！



J Aよこすか葉山の管内で「よこすか水なす」の出荷が進んでいます。

品種は県と種苗会社が共同開発した「サラダ紫」に加え、同種を親系統に持つ「かな紫」は県が新たに開発し、2022年に新品種として公表されました。

トゲが無いと作業効率が良く、秀品率も高いと生産者から評判で、「サラダ紫」からの切り換えが進んでいます。水なすのおいしさに欠かせない“水”は、ソーラー式かん水装置で一定間隔で一日に約600ℓ与えます。

多汁質で甘みのある果肉と、サクサクした果皮のおいしい水なすは、市場や消費者からも評価が高く、2016年には「かながわブランド」に登録されました。

あくが少ないため浅漬けやサラダなど生のままでおいしく食べられます。また、火の通りが早く形が崩れにくく、油との相性も抜群のため、加熱調理にもおすすめです。

『よこすか水なす』 DATA

共販出荷：近隣市場に約200箱（規格品1箱約20袋、1袋2～4個入）の出荷見込み。

出荷期間：7月～10月上旬を予定

共販出荷の他、J Aよこすか葉山農産物直売所「すかなごっそ」や、各地区の直売所などで販売しています。

生産者の要望から生まれた「かな紫」！

へタや茎にトゲが無いと、栽培や袋詰めなどの作業効率が良く、秀品率も高いと生産者から評判です。空洞果や乱形果などの割合や初期の収穫ロスも少なく、J Aは収量増加を期待しています。

「かな紫」は
トゲが無い！



取材のご依頼はこちらまでご連絡ください。

【当リリースについて】よこすか葉山農業協同組合 総務部 組織企画課（広報担当） Tel : 046 (838) 5063