





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!



JA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」と、同種を親系統に 持つ「かな紫」。「かな紫」は生産現場の声を受け、県が新たに開発した 品種で、2022年に品種登録を出願し公表されました。当管内では昨 年度より、同品種の栽培を本格的に開始しました。

水なすのおいしさに欠かせない"水"は、ソーラー式の拍動かん水装置を使い一定間隔でかん水し、一日に約1トン与えます。

今年も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 すが生育しました。

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る 他、火の通りが早く形が崩れにくいので加熱もおすすめ。油との相性も 抜群です。

## 『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、JA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。

当管内では「サラダ紫」から、より栽培しやすい「かな紫」に切り換えが進んでいます。

## 生産者の要望から生まれた「かな紫」!

ヘタや茎にトゲが無いため、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、JA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