



## 大人気、特産『よこすか水なす』出荷開始 今年から新品種「かな紫」の栽培もスタート！

### \* かながわブランド『よこすか水なす』 \*

J Aよこすか葉山管内で7月上旬から「よこすか水なす」の出荷が始まりました。「よこすか水なす」は甘味やうま味が強く、多汁質な果肉とサクサクした果皮が特長です。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。

昨年までは神奈川県と種苗会社が共同開発した品種「サラダ紫」を栽培していましたが、今年からは同種を親系統に持つ「かな紫」の栽培もスタート。「かな紫」は生産現場からの要望を受け、県が開発し昨年新たに品種登録されました。「サラダ紫」よりも空洞果が少ないことからロス削減、茎やへたにトゲが無いことから作業効率の向上となり、収量増加につながる事が期待されています。

出荷は10月上旬頃まで近隣市場に150～200箱（規格品1箱20袋、1袋2～4個入）を見込みます。J Aよこすか葉山農産物直売所「すかなごっそ」にも出荷予定です。

### ～みずみずしくジューシーな『よこすか水なす』の秘密～

「よこすか水なす」のおいしさの秘訣は、たっぷりの水分です。

天候に合わせた水分量の調整が大切で、ソーラー式の拍動かん水装置を使用しておよそ10分間のかん水と120分間の休止を交互に4回ほど繰り返し、一日に約1トンの水を与えます。

美しい艶やかな表皮に生育させるため、葉や茎があたらないようこまめな剪定も欠かせません。

このように「よこすか水なす」の栽培には機材の整備や労力が伴い、生産者数も多くない現状ですが、管内の特産を守るため生産者は日々励んでいます。



▲写真は「かな紫」



生産者のイチ押しは浅漬け！その他「よこすか水なす」のおすすめレシピは、J Aよこすか葉山HP「すかなごちそう」やクックパッドでもご紹介しています。



【販売について】よこすか葉山農業協同組合 経済部 販売課

Tel : 046 (857) 9183

【当りリリースについて】 総務部 組織企画課 (広報担当)

Tel : 046 (838) 5063