

● スイスチャード

スイスチャードは地中海原産のビーツの仲間で、和名では「不断草」「うまい菜」とも呼ばれています。味はホウレンソウに近く、生や炒め物、おひたしなど幅広い料理に向いています。

横須賀市は地中海気候に近い温暖な地域のため、スイスチャードをはじめとした西洋野菜が多種多様に作られています。

スイスチャードのイチオシポイント

1

鮮やかなパステルカラーの西洋野菜！

スイスチャードには赤、紫、ピンク、オレンジ、黄色、白など様々な色があります。このパステルカラーはスイスチャードに含まれるポリフェノールによるものです。加熱調理しても退色しにくいのが特徴です。

2

1年を通じて手に入る万能野菜！

暑さ、寒さや病気に強い丈夫な野菜で、青菜類が不足する夏場でも直売所「すかなごっそ」の売り場に並んでいます。また、栄養価が高いうえに、クセも少なく食べやすいので、生産者にとっても、消費者にとっても良いこと尽くしの万能野菜です。

3

超有名レストランでも御用達！

横須賀で生産されるスイスチャード(ブレット)が実際にミシュランガイドに掲載されている超有名フレンチレストランで使われることもあります。プロも太鼓判を押す美味しいスイスチャードを、直売所「すかなごっそ」ではお手頃価格で購入できます。

※イタリアでは「スイスチャード」、フランスでは「ブレット」と呼ばれます。



メディアの皆様へ

お問合せ、または取材をご希望の場合は下記担当までご連絡ください。野菜に関する情報提供や生産者との調整など、お手伝いいたします。

事務担当

横須賀市経済部農水産業振興課

TEL : 046-822-9395 | MAIL : aff-chisan@city.yokosuka.kanagawa.jp



動画をチェック!



色の違いは種が違うだけで、品種はすべて同じです。

写真のように、一つの畑で様々な色のスイスチャードが混在している場合もあります。

野菜の小話

スイスチャード

ほぼ一年を通じて栽培できるため「不断草」とも呼ばれるスイスチャード。かつては、葉物野菜が育ちにくい夏場にホウレンソウの代用として生産・販売されていたことも。しかしその後、ホウレンソウの品種改良が進むとスイスチャードは徐々に売り場からは姿を消していったと言われています。

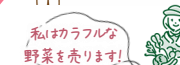
横須賀市は古くから、主にキャベツやカボチャなど、市場向け(スーパー向け)のオーソドックスな野菜の産地として発展してきました。そんな中、2011年にJAよこすか葉山直売所「すかなごっこ」がオープンしたことで、それまでの共同出荷による市場向けの野菜づくりだけでなく、個人出荷による直売向けの野菜づくりが広がっていきます。生産者ひとりひとりが「どうすれば自分の野菜を消費者が選び、買ってくれるか?」を考えて、生産者同士の競争・差別化が起き、研鑽しあった結果、現在の「すかなごっこ」には多種多様な個性豊かな野菜が並ぶようになりました。

スイスチャードのような特徴的な野菜や西洋野菜は、こういった横須賀市の農業のあゆみを反映した野菜とも言えます。

市場向け



直売向け



みんなで同じものを、同じ品質で売ろう!

生産者情報

ながしま農園 長島勝美さん

詳細は生産者プロフィールシートをご覧ください

横須賀市で代々農家を営み、昭和40年ごろまでは三浦半島で最も大きな米農家のひとつだったが、その後野菜の生産へ転換。

自身は大学卒業後、ドイツで一年間農業研修を経験し、現在はキャベツなどのお馴染みの野菜だけでなく、西洋野菜も幅広く手掛ける。本場ヨーロッパの土壌に近い土づくりにこだわり、野菜の品種の豊富さ、品質の高さは都内有名レストランからも指名買いされるほど人気。



メディアの皆様へ

お問合せ、または取材をご希望の場合は下記担当までご連絡ください。野菜に関する情報提供や生産者との調整など、お手伝いいたします。

事務担当 横須賀市経済部農水産業振興課

TEL : 046-822-9395 | MAIL : aff-chisan@city.yokosuka.kanagawa.jp

カラフルでユニーク! よこすか野菜

HPはこちら

