

略歴

原田伸也（はらだしんや）

横須賀市長井で代々農家を営む。高校卒業後から家業に加わりはじめ、約15年前に本格的に就農。現在は、JAよこすか葉山の「冬・春野菜出荷部会」部会長を務め、露地栽培による市場出荷向けの野菜を中心に生産している。

JAよこすか葉山冬・春野菜出荷部会とは

市場への安定出荷を推進するための広域組織。キャベツやダイコンをはじめ、市場向け野菜の規格の統一や、安定生産に向けた栽培方法の検討などを行っている。

テレビ等出演歴

JA FRESH MARKET（FMヨコハマ）、森野熊八グルメタイム（ニッポン放送）、新聞各社など

アクセス



- 車
三浦縦貫道路「林」出口から約10分
- バス・電車
京急バス「小根岸」バス停から徒歩約10分

※畑の場所は一例です（複数の場所に点在しています）

生産者紹介動画は
こちら



YouTube

生産者SNSは
こちら



Instagram

横須賀のキャベツにこめる思い

三浦半島が誇る横須賀の特産「早春キャベツ」や「春キャベツ」を食べてもらいたい、三浦半島の野菜を知ってもらいたいという思いで、安心安全な野菜作りや地場野菜のPR活動に励んでいます。消費者には販売価格で判断せずに「購入することで地域農業を応援できる」との思いで、購入してもらえると嬉しいです。

主な生産品目(例)

※天候等により実際に生産する品目は変更する場合があります。

夏

▼こだわりかぼちゃ

かながわ
ブランド

トウモロコシ▼

▼王様トマト (大玉)

▼キャベツ

▲ブロッコリー

冬

家庭向け野菜をメインに
品目を絞ることで、一つ一つ
の野菜に集中して向き合い、品質
の高さを追及しています。

Pick up! 生産者おすすめ野菜

早春キャベツ (12~3月)



かながわ
ブランド

温暖な三浦半島・横須賀の特産で、真冬に作られる春キャベツ。他産地の冬キャベツよりも柔らかく、生でも食べられます。

本春キャベツ (3~4月)



かながわ
ブランド

早春キャベツの後に生産が始まる春キャベツ。他産地の春キャベツよりも柔らかく甘いため、「本物の春キャベツ (= 本春)」と呼ばれています。

アスパラガス (3~6月)



太く、生食できるほどパリッとしたみずみずしさが特徴。5年ほど前から生産を開始し、原田さんは横須賀のアスパラガス栽培の第一人者でもあります。

こだわり

昔ながらの栽培方法「間作」

横須賀はゆるやかな丘陵や坂が多く、平坦な土地が少ない地域。限られた土地でより効率的に生産できるよう工夫された栽培方法が「間作」です。これにより、切れ間ない生産・出荷が可能となっています。

※「間作」とは
キャベツが生育中の畑で、畝間に別の苗を時間差で植え、一つの畑で栽培と収穫を同時進行する方法。長年こだわってきた土づくりにより、土の力がしっかり保たれているからこそ安定して品質の高いキャベツを作り続けることができています。



間作の様子 (早春キャベツの間に春キャベツの苗が植わっています) ▲

横須賀のキャベツは「信頼」が要

横須賀のキャベツは複数の農家が共同で市場へ出荷しています。市場の価格や評価の影響を受けやすく、万が一品質に問題があるものが少しでも出てしまうと横須賀全体のキャベツへの信用に関わるため、安定した品質での出荷は当たり前。それだけでなく、売り場や消費者から要望され、市場での横須賀産キャベツの地位をさらに上げていくことが重要です。横須賀キャベツの出荷部会長として、高品質で信頼のある野菜を作り続けるためにJAや農家全体へ働きかけています。



新しい品目の栽培研究と挑戦

アスパラガスの栽培は「キャベツに代わる新しい『よこすか野菜』の定番を作ろう」という思いでJAとともに開始。持続的な農業のためには、農家も「今までのやり方に捉われない挑戦」が必要だと考えます。

新しい野菜を作り、それが売れるレベルになるまで多くの試行錯誤と時間を要しますが、これからも昔ながらの横須賀の特産品を守りながらも、挑戦を続けていきます。

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

よこすか野菜農家

原田伸也