



# ●カボチャ

6~7月

## (よこすかこだわりかぼちゃ)

三浦半島の温暖な気候に恵まれた横須賀では古くからかぼちゃの生産が盛んです。中でも「横須賀こだわりかぼちゃ」(品種：みやこかぼちゃ)は、栗のようなホクホクとした食感と濃厚な甘さが特徴で、かながわブランドに登録されており、横須賀・三浦半島の夏の特産品として高い市場価値を有しています。

さらに近年では、長年にわたり受け継がれてきたかぼちゃの栽培技術を土台に、「バターナッツカボチャ」などの変わった品種のカボチャの生産も活発に行われています。JAよこすか葉山直売所「すかなごっそ」では様々な色や形のかぼちゃが並んでおり、夏の風物詩となっています。

参考  
横須賀でとれる  
カボチャ(例)



バターナッツ

ロロン

コリンキー

坊ちゃんカボチャ

1

### 肥料へのこだわり

JAよこすか葉山が推奨する有機質肥料(ぼかし堆肥)を使用して栽培します。こだわりかぼちゃのためにオリジナルにブレンドされたもので、化学肥料を使うよりも時間をかけて成長するため、しっかりと味が濃いかぼちゃに仕上がります。

2

### 完熟へのこだわり

通常、カボチャは開花から35日前後で収穫します。一方こだわりかぼちゃはさらに10~15日ほど収穫を遅らせ、畑の栄養や太陽の光を浴びてしっかり完熟させます。収穫時にはJAの職員が畑で試し切りを行い、完熟を確認してから収穫作業に入ります。

3

### こだわりかぼちゃの イチオシポイント

#### 安全・安心へのこだわり

種まきから収穫までの栽培履歴や、農業の安全使用を記帳し、安全で安心な野菜づくりを徹底しています。

JAによる質(完成度)・安全性の審査を経て、認められたものだけが「こだわりかぼちゃ」として全国へ出荷されています

### 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



## 野菜の小話

### こだわ리카ぼちゃ

昔から横須賀の夏野菜といえは「カボチャ」と「スイカ」。どちらも日当たりがよく、水はけのよい環境を好む野菜です。三方を海に囲まれ、よく風が通り、日照時間も長い横須賀(三浦半島)は、栽培環境として最適であるため、古くから多くの生産者と消費者に親しまれてきました。

特に「こだわ리카ぼちゃ」は一玉一玉丁寧に栽培され、市場でも高値で取引されています。例年、京浜市場を中心に約7万ケース以上(800トン以上)が出荷。「こだわ리카ぼちゃ」は栽培方法の性質上、JAよこすか葉山や生産者による個別販売は一切行わず、6~7月ごろに一気に市場へ出荷され、小売店での販売、またはJAよこすか葉山農産物直売所「すかなごっこ」の通販でのみ購入できます。

三浦半島独自の「こだわり」により育てられた「こだわ리카ぼちゃ」は、食のプロからも認められる特上の逸品です。



▲スカジャン柄の「よこすか野菜ロゴマーク」入り段ボールで出荷されます。

### 生産者情報

#### ベルツリーファーム 鈴木康太さん

詳細は  
生産者  
プロフィールシート  
をご覧ください

民間企業を経験後、江戸時代から代々続く実家の農家を継ぎ就農。農業経験は10年以上。

JAよこすか葉山管内の若手農家のグループ「武山青壮年部」の中心メンバーとして所属し、農業技術の研究、独自の出荷ルートの確立などに努める。旧態依然的な農業にとらわれない、新しい農家の在り方を実践しつつも、古き良き農業も守る若手農家として活躍中。



### 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

HPIは  
こちら

