

今回のおすすめ野菜 よこすか水ナス

神奈川県が認定する「かながわブランド」にも登録されている横須賀特産のナスです。強く握ると果汁が滴るほどジューシーで、アクが少なく生食がおススメ。切った後も変色しにくく、生で食べるとほのかな甘みとリンゴのようなサクサクとした食感が楽しめます。

生育中の水管理が重要な品種で、1日あたり数トンもの水を与えて栽培されます。さらに、虫害や実割れ等を引き起こしやすい性質であるため、細やかな手入れと確かな栽培技術を要します。

横須賀市内では、長坂地域の生産者を中心に生産され、近隣の直売所等で販売されています。



神奈川県農業技術センターと株式会社サカタのタネが共同開発。市内生産者による研究グループとともに、その普及に努めました。

横須賀で作られるナス 主な種類

詳細は右のQRコードへ



白ナス

加熱するとねっとりとした食感が楽しめる。ソテーがおすすめ。



セブラナス

皮が硬めで果肉がしっかりしているため、煮崩れしにくい。



青ナス

果肉が柔らかく、熱を入れるととろける。焼き物向き。



ひもナス

高温で加熱すると、さらに明るい紫色になる。



よこすか水ナスを生産している
横須賀市内の生産者



潤ちゃんの野菜畑 安田潤一さん

消費者の目線に立ち、味や見た目にこだわった、手に取ってもらいやすい野菜づくりに取り組む。よこすか水ナスの開発当時から関わり、独自の栽培方法も試行しながら10年以上生産し続けている。

生產品目例

キュウリ、ズッキーニ、スティックセニョールなど

生産者紹介動画 ▶



詳細は添付のプロフィールシートをご覧ください

「よこすか野菜」の取材をお手伝いします

詳細は次ページをご覧ください。



よこすか野菜通信



「よこすか野菜」の取材について



こんなときは /
ご相談ください!

横須賀市農水産業振興課では、
メディアの皆様にも市内生産者などを
ご紹介しています

取材・情報提供 /
お手伝いします!

メディアの皆さま



プロフィールシートの生産者や、
他メディア、SNS等で見た〇〇〇〇と
いう生産者に取材をしたい



〇〇〇〇という野菜を取材できる
生産者を探している



野菜や畑の写真、動画など、メディア
掲載用の素材が欲しい



生産者や畑の取材と合わせて、市内
観光施設なども取材したい

横須賀市（横須賀中央駅）までのアクセス

- 電車 品川駅から京浜急行線で約45分
- クルマ 横浜横須賀道路利用「横須賀インター」
出口から本町山中線に乗り換え約10分

お問い合わせ先（事務担当）

横須賀市経済部農水産業振興課

〈企画・調整担当〉

TEL 046-822-9395（直通）

FAX 046-823-0164

メール aff-chisan@city.yokosuka.kanagawa.jp



横須賀市 農水産業振興課

生産者とのマッチングができます!

取材可否の調整、野菜の生産状況の調査
などを行います
また、取材時期などに合った野菜品目・
生産者のご提案も可能です

写真等のデータをご提供します!

例えば、よこすか野菜ガイドブックに掲載の
野菜の写真等をご提供可能です

横須賀市メディアデスクへお繋ぎします!

メディアデスクにて取材可能な市の施設等
の提案、施設との調整などを行います

詳細は下記担当までご連絡ください



旬のよこすか野菜や、
イベント開催情報などを
発信中!

よこすか野菜
ガイドブック



Instagram



Facebook

