

ひょうたん型がユニーク！生で食べられるカボチャ

バターナッツカボチャ

(別名：ポタージュカボチャ)

生で食べると、

- ・サクサクとした歯触り！
- ・柿のような優しい甘さ！

ツルツルとした表面
皮は薄く、ピーラーで剥ける

●横須賀のバターナッツカボチャの3つのポイント

1

生でも食べられる！きめ細やかな「ポタージュカボチャ」！

一般的なカボチャに比べて水分が多く、全体的にきめ細やかで繊維質が少ない。加熱するとなめらかな食感とナッツのようなコクのある甘さが特徴で、ポタージュにすると絶品！生食も可能でサラダや、ソテーにも向いています。

2

カボチャの名産地・横須賀ならではの西洋カボチャ！

かながわブランドにも登録されている「よこすかこだわ리카ボチャ」をはじめ、横須賀は古くからカボチャの生産が盛ん。カボチャづくりに最適な環境と、長年培われてきた確かな栽培技術があるからこそ、横須賀では西洋カボチャも多く作られるようになりました。

3

1年以上日持ちすることも◎長もちカボチャ！

収穫時期は7月ですが、収穫後は常温で2～3か月ほど日持ちし、状態によっては1年以上もつことも。そのため、横須賀市内では秋ごろまで出回ります。

* 収穫後1か月ほど寝かせることで甘さが増します。

果肉がぎっしり詰まった上部は滑らかな舌触り

種の周りの果肉はねっとりナッツのような甘み

※種は食べられません

生産者情報

プロ雅農園 鈴木雅智さん

詳細は次ページ
(生産者プロフィールシート)
をご覧ください

バターナッツカボチャをはじめ年間約100種類の野菜を生産しています。子どもたちへの食育や農業体験の受け入れも行っており、野菜をキャラクター化して、横須賀の農業・野菜にもっと親しみを持ってもらえるような活動をしています。

大人気の
「バターナッツ子さん」



© プロ雅農園

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

すずき まさとし
鈴木 雅智さん【長井】



【プロ雅農園・鈴木雅智さん】

「農業はおもしろい!!」をテーマに、横須賀市長井で年間100種類もの野菜を生産。自然の力を生かした農業に頼らない野菜作りのほか、元農業高校教師の経験を活かし、農業体験・食育授業にも積極的に取り組んでいます。

アクセス

- 電車 京急電鉄「三崎口駅」より
・京急バス「ソレイユの丘」行き終点から徒歩約5分
・「荒崎」行き「漆山」バス停から徒歩約5分
- クルマ 三浦縦貫道路「林」出口から約10分 ※スペースは要相談



周辺MAP



エリア情報 「長井」について

冬はキャベツ・ダイコン、夏はカボチャ・メロンなど、三浦半島ののどかな風景が広がる横須賀市長井地域。

年間70万人が訪れる「長井海の手公園ソレイユの丘」や、新鮮で色とりどりの野菜が並ぶ農産物直売所「すかなごっそ」といった畑・野菜関連のスポットです。

さらに、長井漁港では、かながわブランドに登録されている「湘南しらす」や「天然・釣物 相模のとらふく」等も水揚げされ、畑の間近で新鮮な海の幸が手に入る食材の宝庫でもあります。



SNS(Instagram)



生産者紹介動画

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

プロ雅農園について

テーマは“農業はおもしろい!!”



鈴木 雅智 (すずき まさとし)

1982年生まれ。横須賀市長井出身。
 農業高校で11年間教員として働いた後、家業の農業を継ぐ。
 農林水産省「農業女子プロジェクト」メンバーの妻寛子さんとともに、自然の力を利用したこだわりの土づくりをはじめとした「農業に頼らない農業」により、年間100種類以上の野菜を生産。
 農園のテーマは「農業はおもしろい!!」。教員の経験を生かし、大人子供問わず積極的に農業体験・食育授業を受け入れ、農業の魅力を伝えている。



TV出演等

- ・テレビ東京「昼めし旅」
- ・テレビ朝日「相場マナブ」
- ・NHK総合「ひるまほっと」

受賞歴

- ・朝日農業大賞 (横須賀市長井有機農法研究会として)



SNSで大反響！アルマゲドンニンジン▶

おすすめポイント

- ・元農業高校教員が教える食育授業・農業体験
- ・環境保全型農業として神奈川県「エコファーマー」認定
- ・太陽熱等、自然の力を生かしたこだわりの土づくり
- ・農薬の使用を極力控えた「農業に頼らない農業」



農園オリジナルの野菜カード

- 《特徴的な取り組み》
- ・食育授業、農業体験
 - ・農福連携・農業アドバイザー (農作業員としての障がい者雇用や、自立を目指した農業指導の実施)
 - ・FMブルー湘南「よこすか野菜通信プロ雅ラヂオ」(毎月第2・4土曜日)

主な販路先

- ♪ここで買える♪
- ・ソレイユの丘マルシェ
 - ・JAよこすか葉山直売所「すかなごっこ」
 - ・産直ECサイト (「食ベチョク」など)
 - ・イトーヨーカドー
- ♪ここで食べられる♪
- ・横濱元町霧笛楼



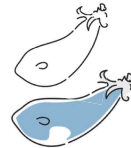
主な生産品目



春

おすすめ/

- くるめメロン
- バターナッツカボチャ
- カラフルナス (紫、白、緑、ゼブラ)



珍しい露地のネットメロン！
三浦半島を代表する高糖度のメロンです

夏



くるめメロン



ナス各種、カボチャ各種

おすすめ/

- オカワカメ
- カブ各種 (白、赤、ピンク、黄、白紫)
- キクイモ

何色が採れるかは
お楽しみ！(収穫体験)



あやめ雪 (カブ)

もものすけ

秋



オカワカメ

おすすめ/

- カリフラワー
- スティックセニョール (茎ブロッコリー)
- ロマネスコ
- アレッタ
- ブロッコリー
- 三浦大根
- ケール



ブロッコリー

「プロ雅農園」の
名前の由来

冬



スティックセニョール

その他にも、年間を通じて様々な野菜を栽培しています

詳細は、【事務担当】へお問い合わせください

