

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



よこすか野菜農家

やすだ じゅんいち
安田 潤一さん【長坂】



【潤ちゃんの野菜畑・安田潤一さん】

「しっかり世話をすれば、それだけ野菜も美味しくなる」をモットーに、野菜に真剣に向き合いながら、横須賀市長坂で年間約50種もの野菜を生産。「良い野菜を作る」ために、変化や挑戦を繰り返し、日々進化し続けています。

アクセス

- 電車・バス 京急バス停「佐島（入口）」より徒歩約10分
 - クルマ 横浜横須賀道路「衣笠インター」出口から約15分
- ※駐車スペースは要相談



周辺MAP

潤ちゃんの野菜畑 (直売所)

秋谷・立石海岸

安田養鶏場

佐島漁港

佐島入口

関口牧場

134

エリア情報 「長坂」について

古くから景勝地として知られ、「かながわの景勝50選」にも選ばれている「秋谷・立石海岸」にもほど近い横須賀市長坂地域。

地域内には農家直売所が複数点在するほか、養鶏（卵）や酪農（牛乳・ソフトクリーム）なども行われる地域です。

また、「西の明石、東の佐島」と言われるほど抜群の品質を誇る「佐島の地ダコ」や「湘南シラス」が名物の佐島漁港にも隣接するなど、野菜をはじめ、新鮮なローカルフードを楽しむことができるのが長坂地区の魅力です。



SNS(Instagram)



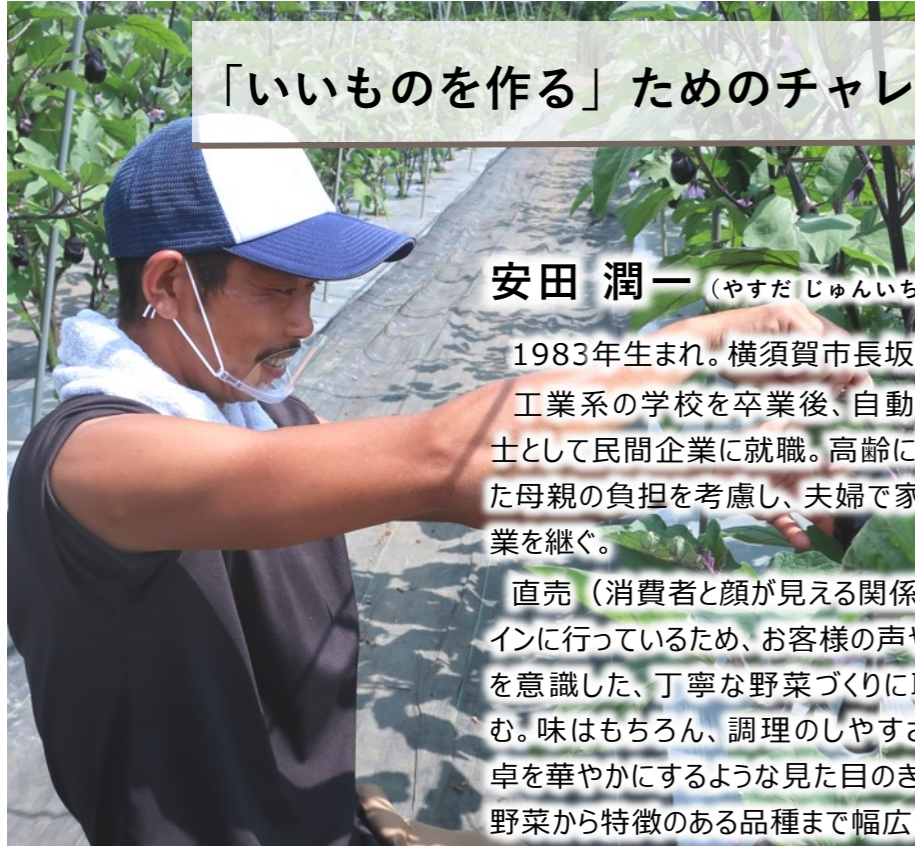
生産者紹介動画

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

潤ちゃんの野菜畑について

「いいものを作る」ためのチャレンジ精神で取り組む農業



安田 潤一 (やすだ じゅんいち)

1983年生まれ。横須賀市長坂出身。工業系の学校を卒業後、自動車整備士として民間企業に就職。高齢になってきた母親の負担を考慮し、夫婦で家業の農業を継ぐ。

直売（消費者と顔が見える関係）をメインに行っているため、お客様の声や目線を意識した、丁寧な野菜づくりに取り組む。味はもちろん、調理のしやすさや、食卓を華やかにするような見た目のきれいな野菜づくりにこだわり、定番野菜から特徴のある品種まで幅広く生産している。



TV出演等

- ・NHK「キッチンが走る」
- ・NHK「おはよう日本」
- ・神奈川新聞 他

おすすめポイント

● かながわブランド「よこすか水ナス」を生産

生でもおいしく食べられるナスとして、神奈川県（農業技術センター）と種苗会社が共同開発した独自の品種「よこすか水ナス（サラダ紫）」は、平成28年に「かながわブランド」に登録されました。

よこすか水ナスは、畑での管理に手間がかかり、栽培が難しく、技術が必要な品種です。よこすか水ナス開発当初の研究グループに参加していた安田さんは、就農時からよこすか水ナスの栽培に挑戦し続けています。水分管理や手入れを徹底しつつ、剪定や誘引方法を独自改良しながら、味・大きさ・形すべてにおいて質の高いよこすか水ナスを安定的に生産しています。

《よこすか水ナスの特徴》

- ・アク抜きせずに、生でそのまま食べられる
- ・絞ると果汁が滴るほどジューシー
- ・リンゴのようなサクサクとした食感と、ほのかな甘みがある



主な販路先

♪ ここで買える♪

- ・無人直売所「潤ちゃんの野菜畑」
- ・葉山ステーション
- ・すかなごっそ

販売状況は、Instagramで日々発信中！



のぼり旗が目印！

主な生産品目



春

おすすめ/

- 新玉ねぎ
- 春キャベツ
- スツキーニ
- ジャンボニンニク
- ジャガイモ（レッドムーン、グランドペチカなど）

栽培品目は年間50種類以上！



グランドペチカ



おすすめ/

- よこすか水ナス
- キュウリ（シャキット、ミニキュウリなど）
- 島オクラ
- ピーマン、甘長唐辛子
- ゴーヤ（緑、白）
- トマト

イボがたくさん

手のひらサイズ



夏

ミニキュウリ



キュウリ（シャキット）



島オクラ



おすすめ/

- ニンジン
- ショウガ
- 落花生（オオマサリ）
- サツマイモ（ハロウィンスイートなど）



おすすめ/

- スティックセニョール
- ブロッコリー
- 早春キャベツ
- ダイコン各種
- フリルレタス、リーフレタス
- タイニーシュシュ（ミニ白菜）



タイニーシュシュ



冬

フリルレタス



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

