

横須賀市は昭和41年からキャベツの指定産地。キャベツの出荷量は全国8位（令和3年度作物統計調査）を誇り、「横須賀キャベツ」（かながわブランド）は高い栽培技術や出荷時の検査体制などで高品質な出荷を維持しており、市場からも高く評価されています。

中でも「早春キャベツ」は、横須賀ならではの特産品の一つです。

「早春キャベツ」イチオシポイント

1

「冬」にとれる「春」キャベツ！

冬場でも温暖な気候の横須賀市。そのおかげで、他産地が春キャベツとして栽培している品種を冬に作るすることができます。

他産地よりもいち早くとれる「春キャベツ」なので、「早春キャベツ」と呼ばれています。

2

生食がおすすめ！柔らかさと甘さが自慢のキャベツ！

一般的にスーパー等で冬場に売られているキャベツ（寒玉キャベツなど）は、葉が固くギュッと詰まった加熱向きのキャベツです。

一方横須賀のキャベツは真冬にとれるものであっても、春キャベツのようにみずみずしい柔らかさと甘さが特徴。その違いは生で食べれば一目瞭然です。

3

美味しさと安心安全を追求したキャベツ！

冬場に春キャベツを作ることができるようになった裏側には、長年の生産者・JAの多くの努力がありました。堆肥をたくさんつけた土づくりの研究や、品種の選抜など、様々な試行錯誤を乗り越えて今の「早春キャベツ」が作られているのです。

また、現在JAよこすか葉山の冬・春野菜出荷部会では、キャベツの害虫対策として捕獲器（フェロモントラップ）を使用することで農薬の散布回数を減らす「環境保全型農業」を実践しています。

冬にとれる春キャベツ！

そうしゅん

早春キャベツ

巻きがふんわり
していて、
高さがあるのが特徴！

横須賀キャベツは
かながわブランド
認定野菜です

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

一面のキャベツ畑は、冬の横須賀ならではの風景
天気の良い日は相模湾や富士山を望むことができます (横須賀市長井)

冬にとれる春キャベツ 早春キャベツ



早春キャベツは一般的な
寒玉キャベツよりも
ふんわりと丸く結球します

一般的な寒玉キャベツ▲

全国に広がる
「横須賀キャベツ」の人気

出荷時は「横須賀産キャベツ」であることが
わかるよう、よこすか野菜のロゴマーク入りの
オリジナルダンボールで出荷します

横須賀のキャベツは古くから評価されていましたが、「三浦半島産」として認識されていたため、横須賀に「キャベツ」のイメージはそこまで普及していませんでした。

そんな中、スカジャンマークの「よこすか野菜」ロゴが生まれ、横須賀のキャベツはこのロゴ入りダンボールに入れられて出荷されるようになりました。

するとたちまち市場で「スカジャンのロゴ入りダンボールのキャベツは美味しい!」と話題に! それまでイメージのなかった「横須賀キャベツ」が高く評価され、現在でも根強い人気が続いています。

動画をチェック!



生産・出荷期間
11月から3月ごろまで
※以降は「春キャベツ」に切り替わる



生産者情報

HARADA FARM 原田伸也さん

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

横須賀市長井で代々農家を営む。「JAよこすか葉山冬・春野菜出荷部会」会長を務め、早春キャベツ・春キャベツの安定出荷や、環境に配慮したキャベツ栽培を試行・研究するなど、横須賀のキャベツづくりを支えている。

早春キャベツをはじめ、かながわブランドの「よこすかこだわりかぼちゃ」、市内では珍しい「アスパラガス」の栽培など、家庭向けの野菜を中心に生産しており、イオンなどのスーパー等に出荷している。



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