



三浦大根

年末、正月商材として出荷しています。肉質はたいへん緻密で柔らかく煮物やなます、ツマに向いています。



青首大根

(国指定産地)

三浦は冬の大根産地として有名で、三方を海に囲まれ温暖な気候を利用して露地で栽培しています。11月～3月まで出荷しています。

レディサラダ

外側がピンク色を帯びたきれいな赤色で内部の色は純白です。重さは1本300g前後と食べきりサイズになっています。10月中旬～3月上旬まで出荷しています。



自然の味 健康野菜

特産・三浦野菜生産販売連合

TEL 046-888-3151 FAX 046-889-4165

(三浦市農協・よこすか葉山農協)

三浦市農協

<http://www.ja-miurashi.or.jp/>

よこすか葉山農協

<http://www.jakanagawa.gr.jp/yokosuka-hayama/>

早春キャベツ

(国指定産地)

冬キャベツと春キャベツの中間的性質を持ち、やわらかいキャベツです。11月～3月まで出荷しています。

春キャベツ

(国指定産地)

春キャベツはとてもやわらかく甘いのが特徴で生食に向いています。3月～5月まで出荷しています。

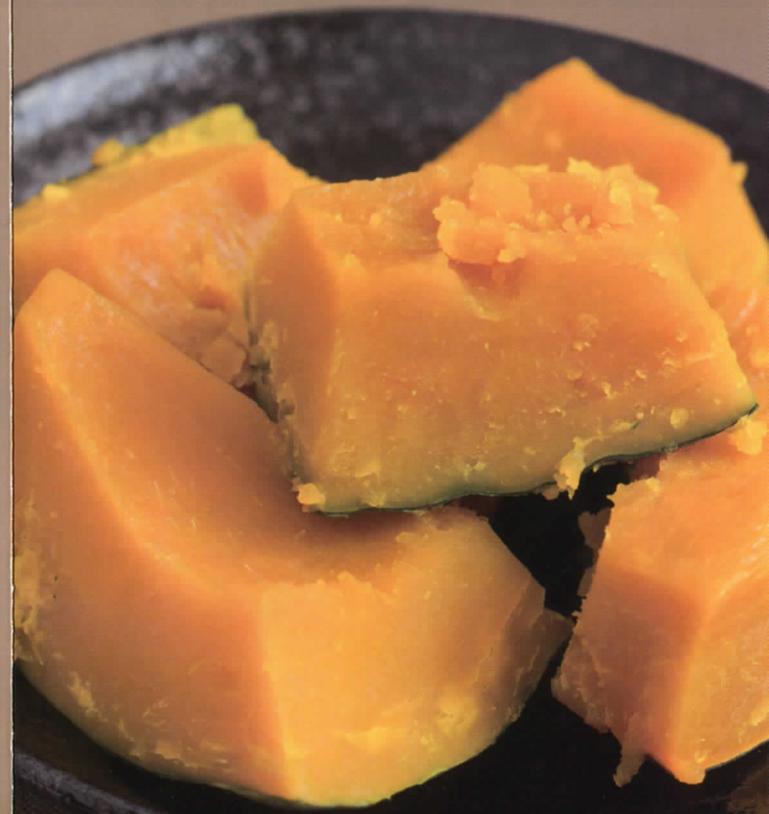
MIURA

PUMPKIN

WATERMELON

WAX GOURD

自然のおいしさ





MIURA

旬の美味しいもの安全なものをお届けします

三浦半島は三方を海に囲まれているため、「冬温かく、夏涼しい」という気候です。その温暖な気候を生かした露地野菜中心の農業が盛んで、三浦半島の農業は神奈川を代表する野菜の産地として全国的にも有名です。

こだわりみやこ
カボチャは6月上旬
～7月までの出荷

みやこ カボチャ Pumpkin

カボチャは昭和52年からスイカの代替作物として栽培され、作付面積は75haで約13万ケース出荷しています。三浦独自で開発した『ぼかし堆肥』を使って栽培し、通常35日程度で収穫出来るものを、さらに10～15日かけて畑で十分に完熟させて作ったものだけが「三浦こだわりカボチャ」と呼ばれ、市場でも高い評価を得ています。

●こだわりの歴史

昭和52年から西瓜の代替作物として栽培が始まり平成元年から「こだわりみやこカボチャ」としての販売が始まりました。

ホクホク感がありとても甘く、カロチン含有量の高いカボチャです。太陽をたくさん浴びて育ったカボチャは、煮物だけでなくサラダやスープ、お菓子に引き、夏の食材として人気があります。



スイカ Watermelon

明治中期から栽培がみられ、昭和初期から栽培が本格化しました。昭和38年に県の野菜指定産地になっています。大玉スイカは約16万ケース、小玉スイカは約87,000ケース出荷しています。



大玉すいかは7月～8月
月上旬、小玉すいかは6月
下旬～7月までの出荷

●おいしいスイカの見分け方

- 花落ち …… ヘタの反対側にあるヘソ(花落ち)の部分が小さいのが良い
- 頭のくぼみ …… ヘタの周りが盛り上がり、ヘタがへこんだ状態になっているもの
- しま …… 触ってポコポコしているもの、縞の緑の部分が盛り上がっているもの
- 音 …… 叩いて「ポンポン」と弾むような音が良い、「ボンボン」となぶい音はダメ

とうがん Wax gourd

昭和60年、スイカ、カボチャ、メロンの夏作の代替作物として導入しました。現在、ミニとうがん、大とうがんを栽培しています。ミニとうがんは約12万ケース、大とうがんは約6万ケース出荷しています。



ミニとうがん、大とう
がんは6月～10月ま
での出荷

●歴史

昭和60年から三浦半島で栽培が始まりました。平成16年から大とうがんをそのまま小さくしたミニとうがんの栽培が始まりました

低カロリーでヘルシーな野菜。水分がほとんどでビタミンC、カルシウムを多少含みます。利尿の効果が高く、古くから肝臓病の食事にもちいられてきました。香りや味は淡泊なので、そのあっさりした味わいに清涼感があります。



カボチャの見分け方

- 1 ヘタが大きく、切り口が乾燥していてコルク状になっているもの
- 2 ヘタの周りがへこんでいるもの
- 3 手に持ったときにずっしりと重みを感じるもの
- 4 カットされているものは果肉の色が濃いオレンジ色のもの
- 5 種がしっかりと熟してふくらんでいるもの