

旬を迎えた「YOKOHAMA都筑産こまつな」

かながわブランド登録の葉物野菜 土作りにこだわり

11月初旬、横浜市内では冬場の小松菜の旬を迎えました。市内でも都筑区は小松菜の生産が盛んな地域。同区の農家5戸で組織する折本新鮮野菜出荷組合が生産する「YOKOHAMA都筑産こまつな」の収穫も順調に進んでいます。この小松菜は今年2月にかながわブランドに登録され、商品価値を高めました。定期的に関く出荷者会議では、年間で栽培する6品種ほどから収穫時期に合う品種を選んで、栽培管理の改善を検討し、品質向上と安定出荷に努めています。

◆「YOKOHAMA都筑産こまつな」とは◆

えぐみの少なさと甘みが特徴。収穫から出荷までを短時間で行うので鮮度が高く、生食にも適しています。かながわブランド登録に向けた食味審査には、小松菜本来の味とシャキシャキ感を伝えるためにナムルを用意。審査員からは「色味と食感共に良く、おいしい」と評価されました。

◆かながわブランドとは◆

組織的な生産体制に基づき、品質、生産量並びに供給体制の向上及び安定を目指す県内産農林水産物及び加工品のことです。

◆取材先◆

折本新鮮野菜出荷組合 組合長 加藤之弘さん（62）



◆生産の情報◆

加藤さんは親子3代で都筑区の農業専用地区内にある1ヘクタールの畑で、30品目を手掛けています。主力の小松菜は、その中で場所を変えながら周年で栽培。品種は春から秋は「いなむら」、冬は低温伸長性のある「さくらぎ」「はまつづき」をリレーします。

◆土作りについて◆

堆肥は加藤さんら出荷組合員も所属する1987年に発足した地元農家14戸の組織「折本地区有機肥料生産利用組合」で作っています。市内の馬術練習場から提供を受ける馬ふ

んや、地元企業から仕入れる植木の剪定（せんてい）枝を細かくチップ化したものなどを配合。団粒構造の土にして根を張りやすくすることで、色見の良い締まった株が収穫し続けられています。

◆収穫時期◆

周年で栽培。

◆出荷先◆

地元量販店や学校給食、JA横浜「ハマッ子」直売所メルカートきた店。

◆生産者のコメント◆

同出荷組合の加藤之弘組合長：「小松菜は横浜を代表する作物の一つ。ブランド価値を高められるよう、これまで以上に気を引き締めて生産に励んでいく」。



◇横浜農業協同組合 組織概要 *2023年3月31日現在

創立 : 2003年4月
本店所在地 : 神奈川県横浜市旭区二俣川1-6-21
代表者 : 代表理事組合長 柳下 健一（やなぎした けんいち）
出資金 : 116億円
組合員数 : 71,820人（正組合員11,060人、准組合員60,760人）
職員数 : 1,337人
ホームページ : <https://ja-yokohama.or.jp>



みんなが **HAPPY!**
やる **JA** の横浜!

総合3カ年計画を遂行するための心構えや姿勢として、組合員・地域・役職員の「みんながHAPPYになれるJAを本気で作りたい!」という共通した思いを表現し掲げるものです。

本件に関するお問い合わせ先

JA横浜 組織部広報課 沢辺（さわべ） TEL045-532-8410

※生産者への取材をご希望の場合は、
左記までご連絡ください。