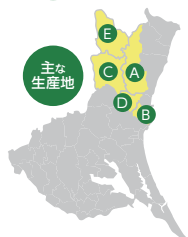




サイズ目安 L-100g以上~130g未満、M-75g以上~100g未満

旬の時期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
露地						★	★	★	★	★		
無加温						★	★	★	★	★	★	
加温	★	★	★	★	★	★			★	★	★	★

問い合わせ先 JA常陸 営農企画課
【TEL/029-229-3271】 〒312-0023 ひたちなか市大平1-20-1



対話しながら育てる優秀なす
奥久慈なす

常陸太田市 ひたちなか市 常陸大宮市 那珂市 大子町

多彩な調理法に
対応する万能選手。

久慈川の清流と里山の緑が美しい奥久慈地域で生産される奥久慈なす。JA常陸なす部会連絡会では、研修会などを定期的に行い、安全・安心のなす作りを目指しています。畜産が盛んな土地柄を生かし、土作りには、1年以上熟成させた良質な牛糞堆肥などの有機質肥料を使用。太陽の光がたっぷり当たるように、ひとつひとつの実と、対話しながら、周りの枝をV字に剪定しているのもポイント。その結果、黒いダイヤのようなツヤのある皮の色が生まれます。色合いはもちろん、フルーティで甘みのある味わいや皮の柔らかさ、アクの少なさ、実がしまっているのも大きな魅力。煮る、焼く、炒める、すべての調理法に向いています。

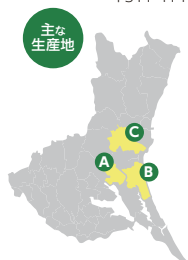
おすすめポイント
OSUSUME★POINT

- 土作りには良質な牛糞堆肥を使用
- 実に太陽の光が当たるよう、V字に剪定
- 研修会を定期的に行い、品質を追求

サイズ目安 100g/袋、4kg/箱

旬の時期	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
					★	★	★					

問い合わせ先
A JA新ひたち野 【TEL/0299-56-5802】
〒315-0035 石岡市南台3-21-14
B JAほこた 【TEL/0291-36-2515】
〒311-1503 鉾田市徳宿2325-2
C JA水戸 【TEL/029-254-9353】
〒311-4141 水戸市赤塚2-27



肉厚で鮮やかな緑が品質の証
にら

小美玉市 鉾田市 水戸市

土作りから温度管理まで
こだわり抜いて味を追求。

年間を通じてにらを出荷しているJA新ひたち野では、小川地区と美野里地区それぞれの生産部会が品質や安全・安心にこだわったにらづくりをしています。
小川地区では、露地で栽培されて元気良く育ったにらは、色鮮やかで葉幅が広く肉厚です。収穫後は予冷設備ですぐ低温状態にしているため、鮮度が良いのも特長です。部会では、土壌検査や栽培講習会を定期的に行い、施肥管理の見直しや有機質肥料の投入など、環境と調和した農業に取り組んでいます。
一方の美野里地区では、ハウスなどの施設で栽培しています。環境に配慮し、堆肥を活用した健康的な土づくりを実践するとともに、土壌中に蓄積された肥料成分を診断してから施肥量を決定。さらにGAP（農業生産工程管理）を導入し、安全・安心な生産管理を実施しています。近年は、特に品質に優れたにらを厳選し、「美野里緑正」として出荷しています。

おすすめポイント
OSUSUME★POINT

- 環境に配慮した農業の実践
- 土作りにこだわり、品質を追求