

地域に受け継がれる 長ナスの栽培方法を後世に



buy
買

「採れたてのおいしさを届けたい」という生産者の思いが込められた新鮮野菜が毎朝に並ぶ直売所です。JA茨城むつみには、野菜ソムリエが在籍しています。
※野菜ソムリエは、近隣の直売所を巡回するので不在場合があります。

ACCESS

JA茨城むつみ農産物直売所総和店
Tel 91-1315 住所：女沼598-1
営業時間：9時～19時(4～10月)
定休日：毎月第1・3月曜日(祝日の場合は変更有り)
※新型コロナウイルスの影響により、営業時間が短縮になる場合があります。



eat
食

築87年の古民家レストラン。趣のある店内では、市内の養豚農家が肥育するブランド豚肉「常陸の輝き」や、ブランド和牛である常陸牛も味わえます。

期間限定で地元農家が栽培する長ナスなどの直売も行っています。



長ナスにハンバーグの肉汁とデミグラスソースがしっかりと染み込んでいて、おいしいですよ！

長ナスたっぷりの
煮込みハンバーグ
1,250円(税込)

古河産の長ナスをたくさん使ったデミグラスソースで煮込んだ手作りハンバーグ



レストランSUNROSE
Tel 22-0238 住所：中央町3-2-5
営業時間：11時～14時、18時～23時30分
定休日：木曜日

agriculture
農

JA茨城むつみ総和地区園芸部会では、以前から長ナスの栽培に力を入れています。高い品質と安定した出荷量が評価され、県の銘柄推進産地指定を受けました。近年、若手生産者も増え、長ナスの魅力が注目されています。



淡

白な味わいと、みずみずしさ
が特徴の長ナスを栽培している
館野さん。

おいしくて高い品質の
長ナスを全国に届けたい

館野久男さん
(東牛谷・60歳)



長年、JA茨城むつみで野菜の営農指導の事に携わってきたが、50歳の時に家業である農家を継ぐことを決めました。
館野さんは、在職中に総和地区の長ナスのブランド力向上に力を入れてきたこともあり、思い入れのある長ナスの栽培を始めたと言います。
長ナスの栽培は、枝の剪定や追肥などの肥培管理を小まめにしなければ、良いものができません。先輩農家からの「野菜も生き物。子どものように愛情をかけることで良い物ができる」という教えを守り、丁寧な栽培を心掛けています。
先輩からの教訓や、自身で培った栽培方法を若い世代に伝え、今後も高い品質を誇る私たちの長ナスを全国に届け続けたいと話す姿からは、農業への熱い思いを感じました。

eggplant