

【A】神栖市 【B】鹿嶋市

優れた色・ツヤ・肉質がこだわりの証 ピーマン



おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 品質と環境に配慮し、脱農薬・減肥料を実践
- 安全・安心で、新鮮さを追求

味も見た目もおいしく、
才色兼備のピーマン。

茨城県は、ピーマン生産量が全国一（2022年産）。その中でも大部分を占めるのが、JAなめがたしおさい波崎青販部会と青果物生産部会です。両部会は、水はけのよい砂丘地帯と温暖な気象条件に恵まれた神栖市や鹿嶋市で、ピーマンの施設栽培に取り組んでいます。両部会が作るピーマンは緑色が濃く、ツヤがあり、肉質は柔らかく、苦味の少ないことが特長です。栽培時には有機質肥料を使用し、化学農薬に頼らず、害虫を食べる天敵昆虫を導入。さらに、必要な分だけ肥料や水を与える「養液土耕栽培システム」を導入するなど、環境にも配慮しています。

サイズ目安

M-1袋26g~32g×5~6個
(1箱50袋7.5kg)
バラ-1箱80個~95個
(1箱4kg)

主な生産地



旬の時期



問い合わせ先

【A】JAなめがたしおさい【TEL/0299-93-5511】
〒314-0148 神栖市深芝2752-5

【A】銚田市

みずみずしさバツグン、 国産パプリカ パプリカ



おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 温暖な気候で栽培される国産パプリカ
- 生食でも加熱しても完熟果実の味が楽しめる
- JA茨城旭村は「パプリカの名前でブランド化

海風によって育まれた、豊かな甘みと酸味を味わおう。

パプリカの国内流通は韓国産やニュージーランド産が主流ですが、茨城県でも栽培が行われています。パプリカはとても繊細で、外気が18℃以上30℃以下でなければ栽培できません。そのため海風の影響により夏涼しく、冬暖かい鹿行地域を中心にパプリカの栽培が行われています。生食でも加熱してもおいしく、完熟果実の甘みと酸味の調和が楽しめ、サラダや炒め物だけではなく、スムージーにしてもおいしいと評判。茨城県産パプリカは主に7月~12月にかけて出荷が行われ、特に7月~8月に最盛期を迎えます。JA茨城旭村では、2009年に「パプリカの王様」という意味を込めて「パプリカ」というブランド名の商標登録をとり、市場に出荷を行っています。定期的に部会内で巡回を実施して栽培状況や品質の確認を行っており、鮮度を保つために1個ずつ袋詰めしているのもこだわりのポイントです。肉厚で甘みが強く、まさに王様！茨城の海風をあびて育ったパプリカはいかがでしょうか。



サイズ目安

320g以上/15玉、240g~320g未満/20玉
200g~240g未満/24玉、160g~200g未満/30玉
130g~160g未満/36玉(箱)

旬の時期



問い合わせ先

【A】JA茨城旭村【TEL/0291-37-1661】
〒311-1415 銚田市造谷1377-1

主な生産地

