

[果菜]

なす

品目：[なす][小なす]
[喜連川温泉なす]

いまにも弾けそうな深い紫とつややかさ、
夏秋ものは、全国屈指の出荷量



●生産量/全国第6位

出典：農林水産省統計表(令和2年産)

●取扱JA/

JAなすの・JAしおのや・JAなす南・
JAうつのみや・JAかみつが・JAはが野・
JAしもつけ・JAおやま・JA佐野・JA足利

●主な出荷先/

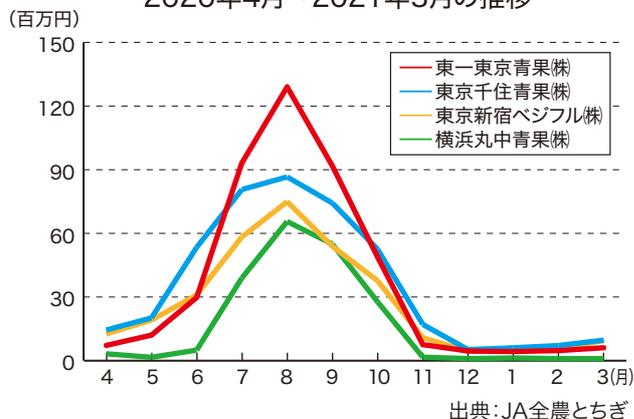
東一東京青果(株)
東京千住青果(株)
東京新宿ベジフル(株)
横浜丸中青果(株)

栃木のなす

- 露地栽培の夏秋なすが主流
- ハウスを利用した冬春なすの栽培も行われ、周年を通して出荷している。
- 主な品種は、「千両2号」、「式部」など
- 漬け物用の「筑陽」も栽培されている。
- さくら市喜連川地区で、温泉熱を利用して栽培される「喜連川温泉なす」は、果皮が軟らかいのが特徴
- 小なすは、佐野市や鹿沼市で生産され、皮が薄く、漬け物専用の「丸なす」
- 主な産地は、真岡市、大田原市、下野市、宇都宮市など

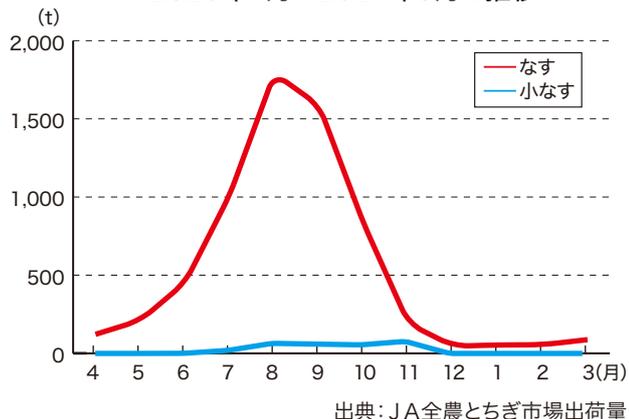
主な出荷先別の売上金額

2020年4月～2021年3月の推移



出荷時期と市場出荷量

2020年4月～2021年3月の推移



主な出荷規格

[10kgダンボール(袋)]

等級	階級	1本あたりの重量	袋本数	箱詰め袋数
A	2L	140～120g	3本	25袋
	L	120～100g	4本	
B	M	100～80g	5本	
	S	80～70g	6～7本	

[5kgダンボール(バラ)]

等級	階級	1本あたりの重量	個数
A	2L	140～120g	42個
	L	120～100g	54個
B	M	100～80g	63・64個
	S	80～70g	72個

