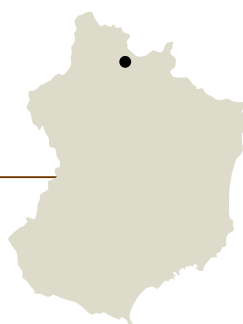




# 小白井きゅうり

## 主な産地

●川前町小白井地区



## 生産の歴史的由来

中国から伝わったといわれるキュウリは、中国で華南型品種と華北型品種が成立し、日本には6世紀後半に華南型品種が主体で渡来したとみられ、関東地方の馬込半白（まごめはんぱく）、相模半白（さがみはんぱく）や落合、関西地方の淀節成（よどふしなり）などは華南型の品種とされています。

小白井きゅうりは半白の果色（かしょく）が特徴で、華南型の半白群といわれている青森県八戸市の「糠塚（ぬかづか）きゅうり」と果形、果色などがよく似ていますが、来歴や品種は明らかではありません。



収穫適期を迎えた若い果実の長さは約13 cmですが、太さ3 cmほど（一般的な太さ）はある



隣接町村の川内村、葛尾村、滝根町などでも栽培されていたようですが、キュウリの呼び名に地名があるところをみると、川前町小白井地区では、明治時代から地元で親しまれてきたものだと考えられます。しかし次第に需要が減り、細々と自家採種をして栽培する農家もわずかとなり、現在では自家消費分のみ栽培されています。

## 特 徴

上部は淡緑色で、下半部が白色という果色に特徴があるキュウリです。果形は長さが20cm弱、太さは8cmほどで円筒型の短太です。表面には、鋭いとげと黒いぼくがあり、熟果（じゅくか）の果皮は茶褐色でネット（網目）が現れます。長さが12cmほどで収穫したキュウリの果皮は軟らかく、肉質はシャキシャキとして歯切れも良く香りも高いため、漬物やサラダなどの生食として好まれます。太く育ったキュウリは肉厚でみずみずしく、皮をむき、種を取り除いて、炒め物や味噌汁の具などに加熱して食します。

果皮が薄くて歯切れが良いため「浅漬け」ではなく、塩水でしっとり漬ける「どぶ漬け」は重宝され、地域の伝統食となっています。

## 代表的な栽培方法

小白井きゅうりはトンネル型支柱の立ちづくりにより露地で栽培されます。

草勢が強く、葉が大きめでつるが太いことから、通気性を良くするため、株間やうね間を広く取ります。晩霜の心配がなくなった頃の6月上旬に直蒔きしますが、早めにうね立てと黒マルチを行って地温を確保します。接ぎ木はしません。

7月中旬から収穫適期に入り、8月下旬にかけて果実を収穫します（長さ12cm前後が目安となります）。採種用の実は、茶色く熟してから収穫します。縦に二つに割り、中の種子を掻き出した後、水洗いします。水に浸したら、浮き上がった種子を除き、沈んだ種子をザルに取り、乾燥させます。



小白井きゅうりの種



長さ約20cm、太さ8cmの小白井きゅうり。細いものより果皮は厚く硬くなっているが、肉質はまだみずみずしく生食でも美味しくいただける

### 20cm ほどの長さまで成長したキュウリが熟果していく様子



# どぶ漬け



## どぶ漬けから古漬けへ

「どぶ漬け」は、塩で漬ける「浅漬け」とはちがい、塩水で漬ける地方独特のキュウリの漬物です。一度漬けた「どぶ漬け」に、塩加減を調節しながら収穫したキュウリを足して漬けていきます。キュウリを足しては漬け、足しては漬けを繰り返し長期間にわたり食することができます。長期間にわたり漬けつづけて保存されたものを「古漬け」といい、昔から伝わる三和町・川前町の伝統料理のひとつです。



## どぶ漬け

材 料 ●キュウリ ●塩

- 作り方 ① キュウリがかぶる程度の水とカップ1程度の塩(※好みにより量は調整)を鍋に入れ(※鍋にキュウリは入れません)沸騰させ塩湯を作る  
② 塩湯をよく冷まし、ビニール袋にキュウリと冷めた塩湯を入れ、さらに、バケツなどの容器に入れて重石を乗せる  
③ 10時間ほど漬け込むと食べ頃になる

※塩湯が冷めきらないまま漬けると、キュウリが茶色っぽくなってしまいますので注意

※「古漬け」にするには、漬け汁をビニール袋から鍋に移し、好みの量の塩を加え、火をかけて沸騰したらよく冷ましビニール袋へ戻す



## キュウリの酢の物

材 料 ●キュウリ ●塩 ●砂糖 ●酢 ●ワカメ

- 作り方 ① キュウリを3箇所ほど縦に皮をむき、輪切りにし塩で軽くもむ  
② ①のキュウリの水気を軽くきる  
③ 鍋に砂糖と酢を入れて火にかけ、砂糖が溶けたらしっかり冷まし、②と2cmほどの長さに切ったワカメと和える



## キュウリ炒め

材 料 ●太キュウリ ●砂糖 ●しょう油 ●サラダ油 ●トウガラシ

- 作り方 ① キュウリを4箇所ほど縦に皮をむき、半月切りにする  
② ①のキュウリをフライパンでサラダ油で炒め、砂糖としょう油で味を調え、小口切りにしたトウガラシを入れる



## キュウリもみ

材 料 ●キュウリ ●塩 ●しょう油 ●サバの水煮

- 作り方 ① キュウリを3箇所ほど縦に皮をむき、輪切りにし塩で軽くもむ  
② ①のキュウリの水気を軽くきる  
③ サバの水煮と和え、しょう油で味を調える



## キュウリとナスの味噌汁

材 料 ●太キュウリ ●ナス ●ダシ ●味噌

- 作り方 ① キュウリを4箇所ほど縦に皮をむき、半月切りにする  
② 沸騰したダシ汁にキュウリとナスを入れ、再沸騰したら火を弱め、味噌を入れて味を調える