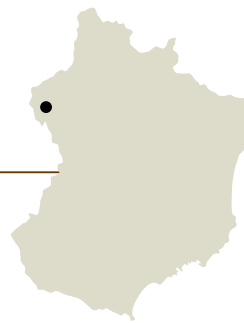




# 昔きゅうり

## 主な産地

- 三和町上三坂地区



## 生産の歴史的由来

キュウリの原産地は北部インド、ネパールにかけてといわれており、日本には6世紀後半に中国から伝えられたとされています。全国各地で本格的に栽培されるようになったのは江戸時代からで、果実の形、色、肉質、風味、栽培特性などが異なる多くの在来品種がありました。

いわき地区でも、明治時代にはキュウリ栽培が盛んに行われており、平近郊では、昭和20年代後半に「石城節成」品種のキュウリが栽培されていたといわれています。この品種は、草姿、草勢から落合節成(おちあいふしなり)に属するといわれ、節成性も高い石城地方の順化種として優良なものです。



果長10cm前後で3cmほどの太さになり、生食用としての収穫適期を迎える

三和町上三坂で栽培されている「昔きゅうり（現在の地方での通称）」は、明治時代から代々自家採種により栽培してきたもので、来歴や品種は明らかではありませんが、果形（かけい）は華南型に属する品種に似ています。かつては小野、田村、三和で昔きゅうりを主流として栽培してきたようですが、現在では三和でも上三坂のごく一部のみで栽培されており、7月中旬から8月中旬の収穫期には三和町の直売所や農家レストランに並びます。



← 縦溝

とげ →

## 特 徴

果形は短くて太く、長さが12cmほどになると、一般のキュウリと同じ太さになり、さらに、20cmほどに成長すると、太さは7cmほどになります。果皮（かひ）は軟らかく、色は上部は濃緑色で下半部は淡緑色。＊ブルームという白い粉が果実を覆い、高く鋭いとげがあります。熟すと、実の皮は黄色に変化します。どの時期でも美味しく食べられ、若い果実はシャキシャキとして歯切れも良く、酢の物や漬物などの生食として好まれますが、成熟した太い果実は肉厚で肉質もしっかりしているため、炒め物や味噌汁の具などに加熱して食します。

地域の伝統食として受け継がれている「どぶ漬け」は、若い果実の昔きゅうりを、「浅漬け」より一手間かけて、塩水で漬け込む漬物です。収穫した昔きゅうりを足しながら塩加減を調節すると、長期保存食にもなり、地域の食卓には欠かせない存在のようです。

## 代表的な栽培方法

昔きゅうりは露地栽培ですが、トンネル型支柱を採用した「立ちづくり」をして丁寧に育てています。最大の特徴は、接ぎ木をしないことです。一般のキュウリのほとんどがブルームレス（白い粉が付きにくい）であり、いずれも土壌病害を回避するため、かぼちゃに接ぎ木がされています。

昔きゅうりは5月中旬に種蒔きし、本葉（ほんよう）が2～3枚展葉（てんよう）した苗を6月上旬に定植します。一般のキュウリより葉が大きめなので、株間を広く取り風通しを良くすると、病気の蔓延予防になるようです。7月中旬から8月下旬にかけて、生食用として収穫適期（約13cm）を迎えた、開花から2週間ほどの果実から収穫し、以降、好みの太さで収穫していきます。

昔きゅうりは自分で種を採ることができます。採種用の実は熟すまで畑に残しておきます。黄色く熟したキュウりを縦に二つに割り、中の種子をザルに掻き出した後、水洗いします。水に浸したとき浮いた種子を除き、沈んだ種子だけをネット袋に入れ、揉むようにゼリー状のものを洗い流します。ネット袋を風通しの良い場所で風乾（ふうかん）します。

（上）草勢の強いキュウリは、縦溝がしっかりしていて、いぼが高く、とげが鋭い

（左）縦断面。少し太尻果さみのものは、そこにより種子がたくさん入っていることを示す



（上）横断面。日本でキュウリ栽培が広がらなかったのは、その時代にあった祇園信仰【神仏習合（しんぶつしゅうごう）信仰】が背景にあり、京都八坂神社の紋や徳川の葵の御紋に、キュウリの切り口が似ているため、禁忌作物にされていたともいわれている



20cmほどの長さで太くなり、黄色に熟していく

（※）ブルームとは、ブドウ、ブルーベリーやキュウリなどの表面がうっすらと白い粉を吹いた状態になることで、根の吸肥力が強く、果実の肥大が良好な場合ほど発生が多いといわれ、昔の人はこのブルームの度合いを鮮度の目安にしていた。しかし、農薬がついている、汚いなどと言われるようになり、現在ではブルームレスが全盛となったようです。