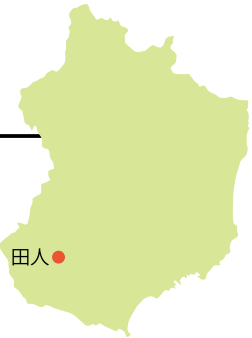
↑根室きゅうりは地這栽培が特徴

根室きゅうり

<ウリ科キュウリ属>



●主な栽培地
田人町

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。

当時、中国では華南型品種と華北型品種が成立しており、日本には華南型品種が主体で渡来したとみられます。

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。代表的なものに、関東地方の「馬込半白」「相模半白」「淀節成」があげられます。

いわき地区でも、明治時代から昭和２０年代後半にかけては、盛んにキュウリの栽培が行われており、「石城節成」という品種のキュウリもありました。

現在いわき市に残っている在来のキュウリは、いずれも来歴や品種は明らかではありませんが、果形などの特徴が華南型品種に通じるものがあります。

昔のキュウリは果皮の色が薄かったり半白であることや、ブルームと呼ばれ表面に白く粉を

ふいたように見えるのが農薬に間違われがちだという理由から、市場ではほとんど見かけなくなってしまいました。また、果皮に出現するいぼの色で、黒いぼ種と白いぼ種にわけられますが、品質の良い白いぼ品種の改良されたものが一般的となり、黒いぼきゅうりは姿を消しつつあるのが現状です。

消費者が濃緑の細長いキュウリに見慣れてしまった昨今、根室きゅうりを含む在来のキュウリたちは、一部の畑で細々と栽培されるのみとなってしまいましたが、栽培者はみな、見た目は悪くともきゅうり本来の味が濃く果肉が軟らかいみずみずしいきゅうりこそが本当のきゅうりだと、種を採り今につないで来ました。

田人町

明神山（みょうじんやま）のふもとで、地這（ちば）いで育つきゅうり

田人町荷路夫（にちぶ）根室地区を中心に栽培されている根室きゅうりは、根室に嫁いで来た女性が、川部の農家から種を譲り受け、地這い作りの栽培法とともにこの地で受け継いだのが始まりです。

昔ながらのきゅうりの一番の特徴ともいえる皮の軟らかさが評判となり、近所に住む親族から地区の人々へと徐々に種が渡り、現在でも「根室きゅうり」「地這いきゅうり」の名で栽培が続けられています。

現栽培者が嫁いで来た昭和２０年代にはすでに栽培が始まっており、６０年以上にわたって地区ぐるみで種が守られてきた貴重な作物といえます。

根室は標高が５００m以上あり、きゅうりの収穫時期である７月～９月も朝晩は涼しく、実が大きくなっても硬くなりすぎるということがありません。以前、この種を市街地で育てた際、ひょうたんのように変形したきゅうりになってしまったと言います。地這いで育つことに慣れた根室きゅうりには、市街地の地温は少々高めだったようです。

栽培者の大半は、２０～３０㎝ほどに大ぶりの実を収穫し、ぬか漬けにして夏の食卓の定番としています。また、中心の種を取り除いて味噌汁の具にしたり、千切りにして辛子しょう油で食べたりと、いろいろな食べ方で旬のきゅうりを味わっています。

９０％以上が水分で、カリウムを多く含むきゅうりは、利尿作用があり老廃物の排出を促します。暑い夏の過酷な農作業を乗り切るためにも、昔から無くてはならない夏野菜だったのでしょう。

栽培方法

大ぶりの根室きゅうりは、地這いで育てるのが通例です。

５月下旬が播種の適期で、地面に黒マルチを張り、１ｍ間隔に穴を開け３～４粒ずつ種を蒔きます。

出芽後、特に間引きはせず、マルチの穴を広げて、苗から１５㎝ほど離したところに野菜配合肥料を施します。徐々にツルが伸びてきたら、マルチからはみ出る前に藁を敷き詰め、実が成った時に直接地面に触れないようにします。

栽培者はきゅうりを長く楽しむために、播種を約２週間ほどあけて何回かに分けて行います。実が成り出したタイミングで２回目の追肥を行い、みずみずしいキュウリを９月いっぱい楽しむことができます。

ただし、秋に近づくにつれ、実が小ぶりになってきます。採種する場合は、大きなきゅうりを収穫せずに畑に置いておき、実が熟して赤くなったところで、縦２つに割って種を手でかき出します。ネットやザルを使って揉み洗いし、水に浮かべて沈んだものを翌年の種にします。

美味しく食べてみよう!! いわき昔野菜

◆きゅうりそうめん

ピーラーできゅうりの皮をむき、スライサーで太めの千切りにします。塩少々を全体にまぶし、軽く手でもんで軟らかくなったらさっと水洗いし水気を絞ります。

細かく刻んだ青唐辛子をまぶしたしょう油やマヨネーズ、ドレッシングなどをつけて、ツルツルとしたのど越しの良い夏のおかずの出来上がりです。太い根室きゅうりならではの一品です。

伝統農産物アーカイブ事業調査員の目（め）

いわき昔野菜撮影後記

伝統農産物アーカイブ事業では、今年度より「動画による記録」に着手しました。

これまでの文字と写真による記録に比べ、作物や農作業の様子が分かりやすく保存できるようになりました。

いわき昔野菜の撮影は、撮影や編集の技術があれば務まるというものではありませんでした。作物の生長過程を把握し、またそれに対し栽培者がどんな作業を行うのか、その作業にどんな意味があるのかを理解して、初めて被写体が明らかになります。撮影する者が、作物の旬も知らないでは務まらない仕事なのです。

知識の不足はいつも栽培者の皆様に助けて頂きました。レンズを通して教わることは数多く、栽培者の高齢化や後継者の不足で、いわき昔野菜が姿を消しつつある現状や、日々自然と会話しながら作物を育て、翌年につなぐご苦労など、理解すればするほど撮影や編集に責任の重さを感じ、生きた記録を残すことの難しさに直面しました。

天候や足場の悪さに悪戦苦闘しながらの撮影もありました。使い方を知らず、唐箕（とうみ）の前で思いっきり埃をかぶったこともありました。そして、いつもその苦労を帳消しにしてくださる、栽培者の皆様の思いやりや笑顔を支えに、楽しく仕事をすることができました。

初めての試みに、要所要所に戸惑いや心配が見え隠れし、撮影や編集の技術的未熟さなど、多くの課題が残る動画記録となりましたが、「いわき昔野菜図譜」とともに、ほんのわずかでも、在来作物の継承のお役に立てればと願ってやみません。

（下は唐箕によりダイズのゴミを取り除いている様子・遠野町）