

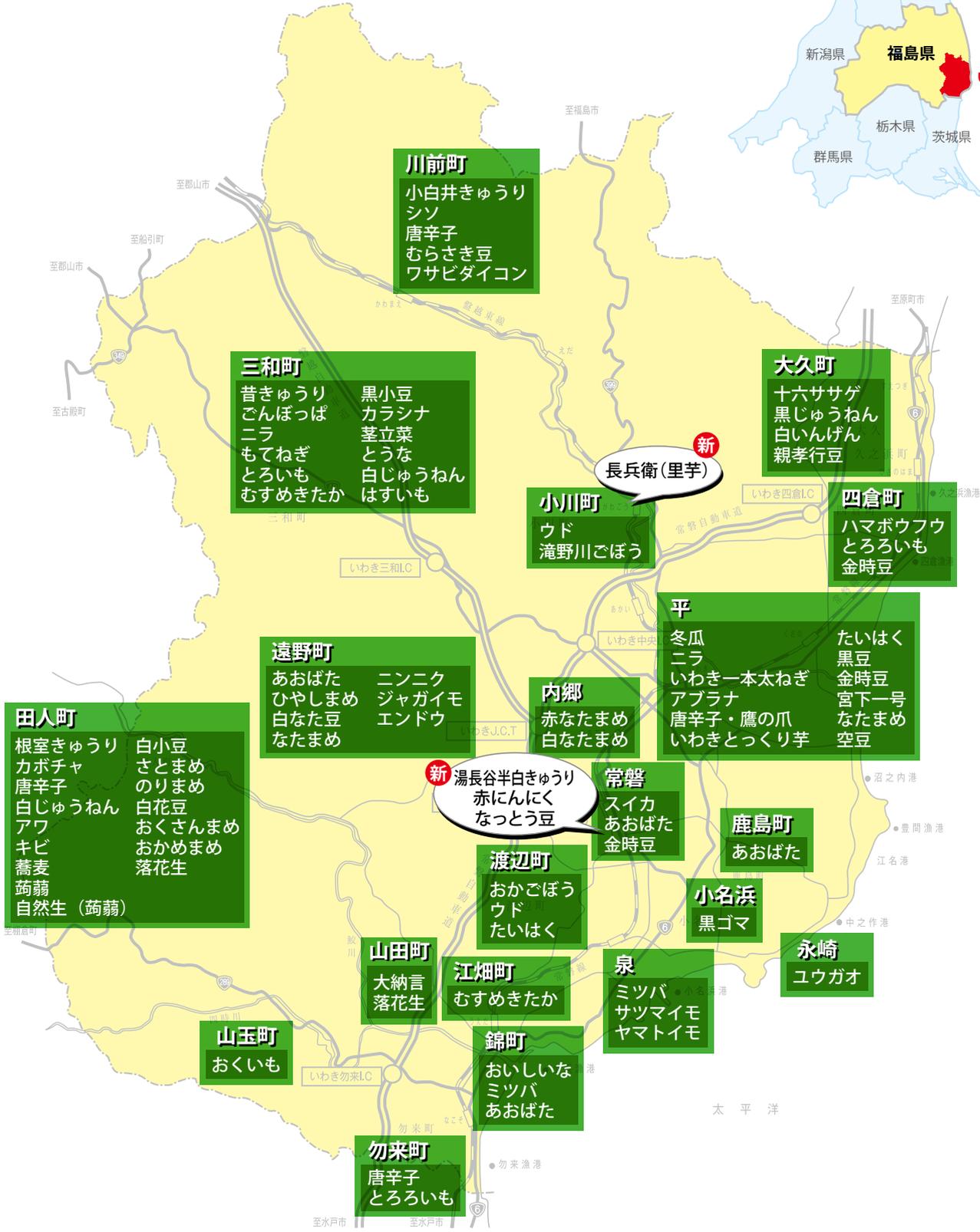
い^(付録)わき昔野菜図譜

其の伍



いわき昔野菜は、これまでに約70品種が確認されています。2015年度の調査で新たに4つの作物が仲間入りしました。

いわき昔野菜市内分布図



市内各地で多数栽培されている作物
ラッキョウ、サトイモ、アズキなど



湯長谷半白きゅうり

＜ウリ科キュウリ属＞

●主な栽培地 常磐藤原町



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、湯長谷半白きゅうりも同種ではないかと推察されます。

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、現在は白いぼ品種の改良されたものが一般的となっており、黒いぼキュウリは姿を消しつつあるのが現状です。

湯長谷半白きゅうりの果皮は、上部から下部にかけて緑色が濃→淡のグラデーションを成してい

まず。食べ頃の長さは15cm前後、太さ3～4cmの太く短いキュウリです。川前町小白井地区で長年栽培されている「小白井きゅうり」に類似していますが、黒いぼ種の小白井きゅうりに対し、湯長谷半白きゅうりは白いぼが表面を覆っています。みずみずしく、シャキッとした食感で生食に適し



【川前町の「小白井きゅうり」(いわき昔野菜図譜より)】

たキュウリといえます。

栽培地は藤原町ですが、江戸時代の湯長谷藩の名残りか、この地区では「湯長谷」の名に親しみを感じる人が多いようです。このことから、現栽培者が「湯長谷半白きゅうり」と名付け、今日まで大切に栽培を続けてきました。

江戸時代、諸藩に参勤交代が義務付けられていた頃、江戸より帰国する武士は、手土産に故郷にはない野菜の種を好んで持ち帰ったという話もあります。このキュウリも、江戸で盛んに作られていた品種の子孫かもしれないと、古を偲ばせる伝統野菜の一つです。(一部いわき昔野菜図譜 其の参より抜粋)

我が家のキュウリといえば、湯長谷半白きゅうり。

栽培者にとってキュウリといえばこの湯長谷半白きゅうりのことであり、収穫直後のみずみずしくシャキッとした食感は、子どもの頃から何よりも慣れ親しんできたキュウリの良さです。「代々受け継いできたものだし、一緒に暮らしている孫も収穫を楽しみにしているキュウリだから、種を絶やすことはできない」と毎年栽培に精をだしています。

栽培者宅での定番の食べ方は、味噌をつけての生食ですが、漬物や酢の物にも利用しています。時折、緑一色のキュウリが出現することがあり、その果肉はととても苦味があるそうですが、そんな時は黄色に熟すのを待ち、煮物や味噌汁に入れて美味しく食べています。



栽培方法

5月中旬に腐葉土・土麴を混ぜたポットに種を1粒ずつ播きます。土麴とは、園芸用粘土にこぬか、油かすを混ぜて発酵させた、栽培者自慢のオリジナル培養土です。

育苗の間に畑の準備として、腐葉土、堆肥を多

めに入れ耕起しておきます。2メートル間隔のアーチ型の支柱を設けておき、6月上旬に支柱の外側に30cm間隔で苗を定植します。

一般的なキュウリは、開花後は頻繁に追肥をするとされていますが、湯長谷半白きゅうりは収穫まで土寄せや追肥の必要がありません。

10cm～15cmほどで収穫する若い実が一番味が良く、収穫は7月中旬～8月中旬まで続きます。

採種用のキュウリは、黄色く完熟するまで畑に残しておきます。実を割って種を取り出し、水洗いして種の回りのヌメリを取り除きます。7日～10日ほど乾燥させたあと、紙袋等に入れて保存します。実際に食べてみて、味の良いキュウリがあれば、そのツルの実を採種用に残すそうです。



←栽培者は採取した種を果皮の色で5種類に分けて保存している