



6月の地産地消食材は『きゅうり』

6月に入り、朝と夜が寒かったりして体調は崩していませんか？

今月の地産地消食材は、皆さんの身近な野菜だと思われる「きゅうり」です。

「きゅうり」の原産地がインドだって皆さん知っていましたか？日本に最初に伝わったのは、平安時代中頃（1,000年以上前！！）と言われ、今流通の主流となっている品種は、江戸時代末期（約150年前）に伝わったと言われています。

今回は千本木できゅうりを作っている山川茂さんにお話を聞いてきました。



山川茂さん

山川さんのお宅では、お祖父さんの代から40年間きゅうりを栽培しています。収穫の時期は、春夏ごろ、秋ごろの年2回とのことです。箱詰めについては主に奥様が作業されており、夏には1,000本ほどの出荷を行っているとのことです。

きゅうりは右の写真のようにつるになります。

山川さんにおすすめの食べ方をお聞きしたところ「ぬか漬け」や「酢の物」と伺いました。

私たちがよく目にするのは、1本まるまるのきゅうりかと思いますが、現在はカットされたものなどの需要も多いとのことです。



つるになる「きゅうり」



箱詰めされて出荷を待つきゅうり

きゅうりを作るにあたり大変なことは「朝が早いこと」と山川さんはお話されていました。朝4時、夏の時期になると3時から作業されているとのことで、気温等に左右されるため、温度の管理や風対策が必要で、いろいろとご苦労されている様子です。このように手間暇かけて作られたきゅうりが皆様の給食や食卓に並びます。

給食できゅうりを食べるみなさんへ一言いただきました。「スーパーなどで売られている野菜は収穫してから流通の関係で日数がたってしまうので、是非新鮮でおいしい地場産のものをお味わってほしい。」山川さんにはこやかにいろいろとお話をして下さいました。

皆さん、新鮮なきゅうりを味わって食べましょう！