

キュウリ

「かごしまブランド認定」のキュウリ
 ー安心・安全でみずみずしい



温湿度調整された22aのハウス内で育つキュウリ



キュウリの摘葉摘芯作業は、高温多湿になりやすいハウス内で手作業で行われています。
 (写真：奥様の前和田まゆみさん)

データ (年産計)

市町名	面積 (ha)	出荷量 (t)
①東串良町	29	4,100
②霧島市	14	209
③曾於市	13	544
④鹿児島市	11	94
⑤鹿屋市	8	667

出典：第54次鹿児島農林水産統計年報（平成18年度）

キュウリは、ウリ科のつる性一年草で茎には荒い毛があり、葉の付け根から巻きひげを出し、支柱にからみついて伸びます。葉は、てのひら状に薄い切れ込みがあり、茎の下部に雌花、上部に雄花をつけますが、現在では、各節に雌花がつく「節なり品種」が多くなっています。

果実の形状は円筒形で、長さは15～30cm程であり、新鮮なものほど果皮に棘があります。

原産地はインド北部のヒマラヤ山麓といわれ、日本には中国から渡来し、奈良

時代から食用になっており、現在では促成栽培、露地栽培、抑制栽培などによって一年中出荷され、サラダや酢の物、漬物などの食材として食卓に欠かせない野菜となっています。

キュウリの呼び名の由来は、中国の西方にあった胡の国から中国に入ってきた瓜という意味で「胡瓜」、また完熟すると黄色になることから「黄瓜」とつけられたといわれています。

冬春キュウリの主産地としては、宮崎県、高知県、千葉県、埼玉県などがあり

ますが、鹿児島県でも各地域で栽培されており、鹿屋市では、冬春キュウリ4haと夏秋キュウリ6haが盛んに栽培されています。特に串良町で生産される冬春キュウリは平成7年から串良町の指定産地に加入し、「かごしまブランド産地」に認定されています。

今では「かごしまブランド」のキュウリとして11月～6月まで全国の消費地へ出荷されています。

【問い合わせ】

市農林水産課
 ☎0994-311117

Interview



インタビュー

東串良町園芸振興会キュウリ部
 串良支部長 前和田 浩さん
 (48歳・串良町有里)

ブランドキュウリのシャキシャキ感を楽しんでください

キュウリは天候の影響を受けやすいので、生育状態にあわせたハウス内の温度や湿度のこまめな管理のほか、水や肥料の調整に気を配り、高品質維持に努めながら、ブランドの名に恥じない生産を心がけています。今年も甘味のある質の良いキュウリができています。

キュウリは生がいちばん美味しいですね。生で食べるときは、塩をふってからまな板の上で転がして板ずりすると、色が鮮やかになり、よりおいしさが増します。

ぜひ、「かごしまブランド認定」のみずみずしいキュウリのシャキシャキした歯ざわりを楽しんでみてください。