

22. 加賀太きゅうり

金沢で生まれ育った存在感抜群のきゅうり

古くから金沢で作られている野菜のうち、金沢市では 15 品目を加賀野菜として認定している。一代交配種 (F1) といわれる現在主流となった形ぞろいがよく栽培しやすいものと違い、加賀野菜は食べてみればその存在感のある味わいに多少なりともカルチャーショックを受ける。しかし、見た目からしてその存在感を主張できるものは、15 品目の中でもこのきゅうりと打木赤皮甘栗かぼちゃくらいではないだろうか。加賀太きゅうりは長さが 22~27cm、果径は 6~7cm で、重さが 1kg を超えるものもある。きゅうりというよりは瓜を思わずほど、太くて大きい。

以前、人気俳優がこのきゅうりを生で丸かじりするというとてもインパクトのある CM が放送されたこととたんに注目の的となり、地元の青果店では売り切れが続出し、価格も急騰したことがあった。CM のおかげでこのきゅうりの存在が全国津々浦々に知られる契機となったが、実は生で食べてもあまりおいしくない。あんかけや酢の物など、ひと手間かけて調理するのが一般的だ。

加賀太きゅうりは、昭和 11 (1936) 年に金沢市久安町の篤農家米林利雄氏が、煮食用の東北の短太系きゅうりの種子を譲り受け、近在の農家に分けて栽培したのが始まり。しかし、長い年月の間に、在来の金沢節成キュウリと自然交雑が起こり、果径は三角形から丸味帯びた形に、果色は黄色から濃緑色へと変化し、昭和 27 年頃に現在のものとなった。

産地は、昭和 45 年頃より従来 of 三馬地区が宅地化されたことから砂丘地の打木地区に移り、栽培方法も露地栽培からハウス栽培や温室栽培に変わった。

最近ではクラムチャウダーや中華スープ、シチューなど、独特の食感と色合いを活かした新しいメニューも登場している。



太きゅうり



太きゅうりの煮物



太きゅうりの栽培風景

メモ 出荷時期は 4 月上旬~11 月下旬。加賀野菜を販売している店や料理方法、食べられるお店の情報など、詳しくは金沢市農産物ブランド協会のホームページへ。

問い合わせ先 金沢市農産物ブランド協会 TEL076-222-0831

<http://www.kanazawa-kagayasai.com/>