

# か が 加賀 ふ と 太きゅうり



## 歴史

昭和初期に久安の農家・米林利雄さんが、東北地方で栽培されていた短くて太いきゅうりの種を譲り受け、栽培したのが加賀太きゅうりのはじまりです。その後、金沢で栽培されていた「加賀ふしなりきゅうり」と自然にかけあわさり、昭和27年頃に



今の加賀太きゅうりとなりました。産地は打木地区へと移り、栽培方法も露地栽培\*からハウス栽培や温室栽培に変わりました。

\*屋外の畑で栽培する方法

## 特徴

その名のとおり、普通のきゅうりと比べてとても大きいの**特徴**です。果肉が厚くやわらかで、風味がよく日持ちします。

## おいしい食べ方

酢の物やサラダのほか、金沢で昔から食べられているのは、あんかけです。あんかけはつるり、とろりとした食感で食べやすく、暑い夏にぴったりのメニューです。



## 生産者の声



まつもと あつし  
松本 惲 さん

**みんなで協力しながら、加賀太きゅうりを守っています**

伝統野菜は、大きさや色もまちまちに育ちます。そこで生産者が協力し合い、種を採るための畑をつくり、みんなで種を守ることにしました。そのおかげで、色や形、味の安定した加賀太きゅうりが出荷できるようになりました。

## 考えてみよう！

露地栽培とハウス栽培の違いについて、それぞれの良いところや農家がどのように使いわけているかを考えてみよう！