

八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」

（八戸伝統野菜の定義）

八戸市で古くから栽培され、地域の文化にも関わりながら世代を超えて利用され、後世へ残していくべき野菜



1 旬

夏（7月～8月）

2 来歴

藩政時代に参勤交代の途中で種子を持ち帰り、当時は野菜の供給を担っていた糠塚地区に植えたのが始まりと言われるが定かではない。

3 生産状況

昭和30年代頃までは、当地域できゅうりと言えば、糠塚きゅうりのことを指し、糠塚地区を中心に古くから栽培されていたが、白イボ系の細身のきゅうりの登場により、一時はほとんど店から姿を消していた。

最近では、昔なつかしのシャキシャキとした歯ざわりの良さと苦味が見直され、八戸の夏の風物詩として、朝市等でもよく見かけるようになっている。

代々自家採種され、八戸周辺の地域においても生産されるようになったものと考えられるが、現在の八戸市では、主に自家消費用及び朝市販売用等に細々と生産され、産地が形成されているわけではない。

4 生産カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			〇〇	○	○	〇〇〇	〇〇				
			播移	定	収		収				
			種植	植	穫		穫				

5 販売カレンダー

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
					○	○○○	○○				

6 概観

- ◇形はずんぐり太くて短い。
- ◇果皮は硬い。
- ◇色は薄緑色で粉を吹いたような白い縞模様がある。
- ◇いぼは黒い。
- ◇標準的な収穫時の長さは 20cm 程度、太さは 5 cm 程度、重さは 500g 程度。

7 戦略

糠塚きゅうりについては、市内の生産者は少ないものの、八戸の夏の風物詩として、昔なつかしのシャキシャキとした歯ざわりの良さと苦味が見直され、朝市等でもよく見かけるようになってきていることから、種の保存、生産手法の確立を図りながら、栄養素等に関する強みを明らかにするとともに、新たな調理法、加工法を検討し、生産の安定と需要の多様化、並びに増加を目指します。

（生産）

（1）種の保存

市内生産者と連携を図りながら、糠塚きゅうりの種を保存し、地域の文化財として後世に引き継ぎます。

（2）整枝、摘葉、摘心に関する手法の確立

糠塚きゅうりの収量の向上、病虫害防除等に資するため、整枝、摘葉、摘心に関する手法について検討します。

（3）生産由来の苦味に関する検討

生産手法に由来する苦味について検討します。

（販売）

（1）糠塚きゅうりのポテンシャルの整理

栄養素等に関する強みを明らかにし、そのポテンシャルを整理します。

（2）糠塚きゅうりの新たな調理法、加工法の発見

食べ方の王道である生食に導く道として、また、新たな糠塚きゅうりファンの拡大を図るため、市内の料理研究家、飲食店オーナー及びシェフ等と連携し、糠塚きゅうりの新たな調理法、加工法を検討します。

（3）糠塚きゅうりの魅力の発信

糠塚きゅうりの強みを生かした情報発信を朝市等で旬に合わせて行い、八戸の夏の風物詩としての位置付けを強化することにより、需要の多様化、並びに増加を図ります。