

## 「糠塚きゅうり」の情報発信について

### 1 情報発信用媒体

A5判冊子（4頁）

### 2 配布場所

- ・朝市
- ・横丁
- ・スーパー
- ・その他



### 3 内容

#### ・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

#### ・旬

夏（7月～8月）

#### ・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されています。

#### ・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ましたが、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しまいました。

しかしながら、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きました。

代々自家採種され、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ありません。

・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
					○	○○○	○○				

・概観

◇形：ずんぐり太くて短い。

◇果皮：硬い。

◇色：薄緑色で粉を吹いたような白い縞模様がある。

◇いぼ：黒い。

◇標準的な収穫時の長さ：20cm程度

太さ：5cm程度

重さ：500g程度

・おいしい食べ方

◇冷やしておいたものの皮を剥いて、種をとり、味噌をつける

◇味噌のきゅうりもみ

◇漬物