

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 6/Aug/2012/vol.208

信州伝統野菜 八町（はっちょう）きゅうり

ずんぐりとした形にブルーム（胡瓜の表面につく白い物質）がふいており、表面のイボがぶつぶつと元気よく出ている八町きゅうり。昭和 20 年代の初めごろに信州の須坂市で栽培がはじめられて季節の高原夏野菜として、地元では知る人ぞ知る美味しいきゅうりとして知られていました。その昔生産量も多く、長野市内の高級料亭で供されていたという歴史もありましたが、その後県内では果物の栽培が盛んになったことから衰退の一途をたどったそう、しかし今では信州伝統野菜としてまたその復活を伺っている野菜でもあります。比較的皮が薄く肉厚で種も少なく、水分の多い実はギュッと締まり、しっとりとした高級感のある味わいです。きゅうり嫌いの人も食べれてしまうような味の良さと爽やかさがあります。地元ではこの数年農業高校や農家が地道に栽培を始め「このきゅうりでなければ」と、はるばる県内外各地から八町きゅうりを求めてやってくる人も多いそうで、夏の風物詩となりそうな気配でもあります。この八町きゅうりの復活の取り組みも年々加速し始め、長野県が信州各地に今も伝わる伝統野菜の保存と継承を図るために立ち上げた「信州伝統野菜」という認定も含めて、まだ数は少ないものの、復活した美味しい信州のきゅうりとして認知していただければと思っております。