

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 29/June/2015/vol.353



## 加賀太きゅうり（石川県産） “Kagafuto” cucumber

別名「ジャンボ胡瓜」と呼ばれるほどに、太く大きな胡瓜です。昭和 11 年に金沢市久安町の篤農家米林利雄氏が、仲買人から煮食用の東北の短太系きゅうりの種子を譲り受け、近在の野菜農家7人に分けて栽培したのが始まりだといわれています。最初は瓜のように黄味だったそうですが、その後自然交雑によって濃緑の立派な形へと変化し、昭和 27 年頃に現在の金沢特産の加賀太きゅうりが出来上がったそうです。中心的重さは約 800g で、一般的なきゅうりの約 5 倍ほどの大きさです。しかしその味わいは原種のきゅうりに近く、水分量が 95%もあるためジューシーでシャリシャリとした食感とほんのりある甘みと風味が秀逸で、今では加賀の伝統野菜として知られた存在となっています。瓜類が多く市場に出回ると、そこは初夏の雰囲気にあふれてきます。健康面という観点から見ても胡瓜はカリウムが豊富で、むくみやだるさをとり、火照った体をクールダウンさせ、夏の暑さから人の体を守ってくれる野菜としても知られています。胡瓜というと生でサラダで思いがちですが、実際に現地に赴くと揚げたり炒めたりと、実にその大きさと風味を生かした様々な調理方法で親しまれています。北陸新幹線の話でも加賀は今脚光を浴びていますが、そんな勢いもまた加賀野菜にスポットが当たるきっかけとなるのかもしれませんが。