

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 11/May/2026/vol.876



## 白瓜（千葉県産）“Shiro-Uri” Oriental pickling melon

見た目も瑞々しいグリーン色、白瓜という名前は完熟すると白っぽくなることからつけられた名前です。白瓜は有名な奈良漬など一昔前は「漬け瓜」ともいわれていたように主に漬物に使われており、現在においても一般家庭で普通に使用される食材とはいいがたいものがあります。しかし白瓜は歴史も古く、古代、縄文時代の遺跡からもタネが出土されたり、弥生時代の農耕の後からは様々な雑穀に交じってタネが発見されたこともあるほど、日本人の食文化を担ってきた野菜の一つでもあります。万葉集に山上憶良が子供を思い詠んだ和歌にも「瓜食めば 子ども思ほゆ 栗食めばまして偲はゆ…」と残されているように、古代から家族が囲む膳に上がっていた身近な食材であるのも明らかです。そんな「白瓜」は使い始めると結構万能な食材です。ご存じの漬物、他にもピクルスやサラダ、スープや煮物、和え物、炒め物など和風にも洋風にも淡泊な味わいで馴染みが良く、さまざまなレシピにお使いになれます。「白瓜」は夏の季語。ヒスイ色の皮目に白い実のコントラストも美しい「白瓜」、ぜひご利用をお待ちしております。