

—白鷹町が誇る伝統野菜—

畔藤キユウリ



皆さんは「伝統野菜」という言葉をご存知ですか。伝統野菜とは、その土地で古くから作られてきた野菜で、その地域の人や風土、食文化を育ててきました。そして、町内畔藤地区にある「畔藤キユウリ」もその一つ。時代の変化とともに生産量は激減しましたが、今もなお、その伝統は絶えることなく生き続けています。

淡緑で黒イボ 伝統の畔藤キユウリ

みずみずしい青さが涼しげな夏の野菜「キユウリ」。キユウリの特徴として、表面には「イボ」と呼ばれるトゲがあります。このイボには白イボと黒イボがあることを皆さんはご存知でしょうか。白イボ種は、表面がなめらかでトゲが白く、皮が薄いのが特徴で、現在はこの白イボキユウリが全国的に主流となっています。

一方の黒イボ種は、表面のトゲが黒くて皮は厚く、肉質がやわらかいのが特徴。現在は一部の地域でのみ栽培されており、畔藤キユウリもこの黒イボキユウリに分類されます。

さらに、畔藤キユウリは短日性（日照時間が短くなると花が咲く）で飛節成り性（果実がまばらにしかつかない）、色は淡い緑色で長さは約30〜35cmと長め。また、独特の食感があり、しっかりとした甘味とうま味がある、白鷹町伝統の野菜です。

明治以前から続く歴史 そして市場からの消滅

畔藤キユウリの歴史は明治以前までさかのぼります。

当時、畔藤地区の篤農家が、仲間と伊勢参りの途中に宿をとった野菜農家で、キユウリの種子と育苗の技術を得たことが始まりとされています。その後、種子は長い間門外不出とされ、密かに栽培されていました。昭和に入り