

プロが認める 畔藤キュウリの可能性

町観光交流大使であり、野菜ソムリエプロの上原恭子さんに畔藤キュウリをお届けしたところ、上原さんをはじめ、各界さまざまな方から畔藤キュウリについて“絶賛”の声をいただきました。

→畔藤キュウリのキュウリ水
(フレイバーウォーター)



白鷹町の魅力をもっと伝えたいといつも思っていますが、また素敵な宝物を見つけてしまいました。「畔藤キュウリ」を見るのは今回が初めて、箱を開けてその美しい姿とオーラに、カットしたときの芳しい香りに感動しました。今回は、東京の伝統野菜「江戸東京野菜」ネットワークのプロ達におすそ分けして味見とコメントをもらい、白鷹町の皆様にお返ししたいと強く感じてすぐに動きました。伝統キュウリの中でも抜群に食味と香りが良い畔藤キュウリとの出会い、これから食べ方の提案などもして行きたいと考えています。



野菜ソムリエプロ・上原恭子さん

届いた包みをほどいてびっくり。“スッキリ”、姿のきれいさに。たまたま小平産の「馬込半白キュウリ」も手に入ったので、職場でわか試食会に。皿に盛り付けるとすぐ「何これ、めずらしい！」とわらわらと寄ってきて、撮影をはじめると同僚たち。「昔は皆、こういう“黒イボ”だったんだよね。なつかしい味、ああうまい」と目を細める諸先輩方。食べると品の良い清涼感を感じ、ぬか漬けもしくは浅漬けにして…、おにぎりと味噌汁と一緒に食べたら…と欲望のふくらむ味でした。

農文協プロダクション・阿久津若菜さん

早速塩漬けにしました。自根のキュウリなので皮はやわらかく、果肉はしっかりとした食感。さらにこの畔藤キュウリのすばらしい点は風味の良さです。かじった瞬間に口の中一杯に広がるさわやかな香り、食べ始めたら止まりません。このすばらしい畔藤キュウリが絶えることなく連綿と受け継がれてゆくことを、そして来年もぜひ食べてみたいと思うすばらしいキュウリでした。数人の漬物ファンのお客様にも食べていただいたのですが、皆さんこのキュウリを絶賛されていましたよ。

八百森・森田哲也さん

“すらっ”と美しい姿で、淡い黄緑色。なにより印象に残ったのは、切ったときに溢れ出る上品な香り。すごく華やかで女性的なやわらかさを持ちながらも、力強い香りなんです。皮は若干硬めで、中はジューシーでやわらか。若干“ふにゃっ”とした感じがしたけれど、食べてみると皮の歯切れの良さが心地良かったです。あっという間に何もつけずに食べてしまいました。味噌のようなパンチの強い調味料ではなく、浅漬けなど繊細な味わいを生かした食べ方がいいなあと思いました。

野菜ジャーナリスト・篠原久仁子さん

これは、驚きのキュウリですね。香り抜群。食感、シャキシャキで最高。苦味無し。伝統野菜のキュウリでは、一番おいしく感じます。さわやかな香りが包丁を入れた瞬間から立ち上り、明らかに今まで体験したことのないキュウリと実感。キュウリ水を試験したところ、青臭さや苦味を感じるものが全くありませんでした。このキュウリの香りの生かし方として、カクテルやかき氷的な利用の可能性を強く感じさせられました。肌が薄いため保存が難しく、旅をさせずに現地で取れたてをいただくのが最も良いかと思いました。さらにこの食材は、香りと食感の良さが刺激を与え、食に携わる職人の創造意欲をかき立てる逸品ではないかと強く感じました。

小金井市農業委員会会長・高橋金一さん

事務所に戻り、写真を撮って試食しました。みずみずしくて、ほんのりと甘い。ふつうのブルームレス(果粉なし)のような平べったい、ちょっとクセのある味とにおいとはぜんぜん違います。歯切れは良いのですが、果皮はブルームレスのように硬くなく、口の中で果肉といっしょに細かくなっていく感じです。宝の山はホントにスゴい。塩もみをブルームレスと食べ比べたところ、みずみずしくてさわやか、嫌みがない味、果肉がしっかりしていて食感が良い、香りが良いなどの感想が上がりました。

伝統野菜プロジェクト・草間壽子さん

畔藤キュウリの浅漬け→

