

西区 みのり通信

西区のこうべ旬菜⑤
岩岡町のきゅうり



こうべ旬菜きゅうり部会 部会長
田中啓一朗さん

こうべ旬菜とは

堆肥による土づくりや化学肥料・化学合成農薬の使用を通常栽培より低減するなど、消費者と環境の安全・安心に配慮して栽培された、神戸市内生産の野菜です。



とにかく新鮮なきゅうりを届けたい。 そのための《朝どり花付ききゅうり》

夏野菜の代表格、きゅうり。生で食べても漬けてもおいしく、夏の日照った身体を癒すのにぴったりな野菜です。神戸市内という都市近郊型農業の強みを活かし、《朝どり花付ききゅうり》の出荷を



手ちぎりの収穫は手袋を使用

今年もスタートさせた神戸市西区の「こうべ旬菜きゅうり部会」の部会長 田中啓一朗さんにお話を聞きました。
きゅうり作り 20年のキャリアを持つ田中さんいわく「きゅうりはとにかく鮮度が命!」。きゅうり本来のカリカリとした食感を楽しんでもらうため、朝5時にハサミを使わず手ちぎりで、花付のまま収穫。その後、朝9時までに集荷場へもちこみ、その日のうちに神戸市内の

店頭（近隣の量販店）で、販売する取り組みをしています。

土づくりは、惜しみなく。 しないと私が気持ちわるいんよ(笑)

美味しいきゅうりを育てるためには、土づくりが重要だと考えている田中さん。森がダメになると海の海藻や生き物が育たなくなるのと同じで、「<海のものには山のもの。山のものには海のもの>っていうのがあると思うんですよ」といいます。そのこだわりから、チッ素・リン酸・カリといった一般的な元肥だけでなく、海のミネラルをふんだんに含んだ牡蠣ガラや蟹ガラといった土壌改良材をつかった土づくりをしているといいます。「8割が有機肥料というのもあって、正直、元肥代がばかにならんのやけど(笑)それをせな私が気持ち悪いのもあってね」とも。出来ることを万全にやって納得のいくものを収穫できるようにするのが田中さん流。作物が水分と栄養分を得る場である土づくりを大切にしています。



しっかり伸びるよう、昔ながらの方法で制御

また、品種にもこだわり、しっかりと根がはり、自然災害や病気にも強い「クラージュ2」という品種のきゅうりを栽培されています。

追肥の方法や、ツルの制御など あらゆる技術でおいしいきゅうりに

田中さんいわく、病気に強い新しい品種を積極的に取り入れることで使う農薬も減らせるといいます。このほかにも、きゅうりの根がよりしっかりと張るよう、入れる位置を考慮して追肥したり、葉1枚1枚に日が当たるようにするツルの制御など、あらゆる技術を駆使して、丹精こめてつくられているそう。旬のきゅうり本来の味を知りたい人は是非《朝どり花付ききゅうり》を試してみてください。

田中さんの《朝どり花付ききゅうり》

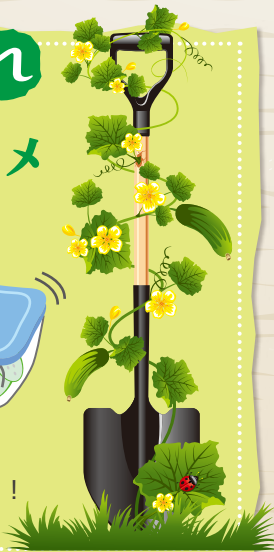
太さ3cm、長さ20cmを目安として出荷している。素手をとると指から血がでるほど、白く鋭いトゲがある。トゲがあるのは元気に育った証拠。そのカリカリとした食感は格別です。



豆知識あれこれ

農家さんのオススメ きゅうりの食べ方

きゅうりをスライサーで輪切りにし、塩昆布と一緒に、蓋つきのタッパーにいれ蓋を閉めてタッパーごと思いっきり振ります。すると、簡単にきゅうりの浅漬けが出来上がり!



旬の野菜セットを5名様にプレゼント

応募方法 住所・氏名・年齢・電話番号、**質問**の答え及び感想を記入の上、はがきかFAX、電子メールで下記へ
※令和2年8月31日(月)消印有効。抽選。

質問 きゅうりを使ったお気に入りの料理は?
※応募は1人1通に限ります
※当選結果は発送をもってかえさせていただきます
※プレゼントは同等の品に変更することがあります

応募先 西区役所まちづくり課 (〒651-2195 住所不要)
FAX 929-0030
メール nishi@office.city.kobe.lg.jp