

神奈川伝統野菜 胡瓜《相模半白節成》 特産化計画案

(有)城島園芸
吉川貴博

神奈川きゅうり主産地《平塚》概要

- 平塚市のきゅうり栽培は明治40年頃から始まり、昭和40年代にはハウス栽培が急速に増えました。
- 平塚市は、神奈川県で第1位の収穫量です。平成18年産の統計では県内のきゅうりの収穫量が12,100トンであるのに対し、平塚市は3,030トンで県内の収穫量の1/4を占めています。
- 2～6月に収穫する「半促成栽培」(露地栽培より時期を少し早めて作る)と、9～12月に収穫する「抑制栽培」(露地栽培より時期を遅らせて作る)が行われています。

篤農家 (熱心で研究的な農家)・木島才次郎

- 明治末期に旭地区できゅうり栽培の研究に心血をそそぎ、その一大生産地へと導きました。
- 明治41年(1908)に生産組合「朝陽社」を設立し大正2年(1913)には、近隣地域を含めた中郡青物連合組合を設立しました。この組合は、青森県の林檎組合、静岡県 of 梨組合と共に日本三大組合の一つに数えられました。
- 昭和47年に、平塚市高根に篤農家・木島才次郎氏の業績について刻まれた碑が建立されました。

3

碑文

功績不朽

木島才次郎氏彰徳碑

平塚市長 加藤一太郎篆額

木島氏は明治五年高根村に生まれ、若い頃から農業の改良に思いをいたし、常に指導的人物として信任されていた。この地は胡瓜の栽培適地として知られていたが園芸作物に共通した病虫害率の高い悩みがあった。ここに氏はその予防について多年研究をかさね、ポルドー液撒布による対策に成功したので、その使用を奨励し、漸く多量生産に確信を得ることができた。よって同志と相図り、明治四十一年、生産組合朝陽社を結成し、販路を京浜市場に開拓した。ついで大正二年中郡青物連合組合を設立して着々事業を拡大し、青森県の林檎組合、静岡県の梨組合とともに全国三大生産組合の一として当時の農商務省からしばしば表彰され、模範組合として広く知られるに至った。昭和八年二月、氏が長逝されると遺徳を讃える人々が第一周忌にあたって見事な胸像を建て功績を不朽とした。しかるに太平洋戦争中金属回収の為に像を供出してしまったので、このたび有志相寄り、氏の生誕百周年を記念して碑を建立し、産業功労者の芳躅を永く後世に伝えんとするものである。

昭和四十七年二月十一日 平塚市議会議長 小川房吉撰

同副議長 水島英耀書

4

相模半白節成の来歴

- 県農業試験場園芸部にて大正11年頃きゅうり研究開始、昭和2～3年より品種改良着手。
- 平塚市高根、大磯町等の篤農家より収集した「馬込半白」の改良・系統選抜を進め、**昭和4年**《相模半白節成》(育成者:竹内氏)を発表。
- 昭和30年代後半まで関東各地で広く栽培され、**平塚は、産地として全国に名を馳せた。**
- しかし、現在の一般品種の台頭により主力の座を奪われ、**現在は実用栽培は行われていない。**
- 2008年にJA湘南が復活・地域興しに向けた活動開始するも、2010年現在、栽培難しく収量も少なく、特産化は難航しているものと見受けられる。

5

《温故知新》

(有)城島園芸[施設きゅうり専門40年]の取り組み

本来は、夏場露地で自根栽培するものを・・・

- 抑制栽培により、**10～12月出荷可能**(2010年研究成果)
- 半促成栽培により、**3月～6月出荷**(2011年研究予定)
- **接ぎ木**

⇒ブルームレス台木(白い粉(ロウ)が果実に出ない)を用いた場合では、果実に光沢があり美しい色合いとなる。

⇒本来の漬物に適する食感そのままに苦みが低減され、サラダにも好適。

★神奈川県農業技術センター(野菜作物研究部および企画調整部の方)にご試食頂き、本来のものと比べ、苦みがなくなり美味しくなっているとのご意見を頂いています。

6

(有)城島園芸 2010年抑制裁培 収穫物



ブルームレス相模半白節成(撮影:吉川貴博)

7

神奈川県の特産品

きゅうり《相模半白節成》
確立へ向けて

後述するビジョン具現化⇒特産化へ向けて・・・

《研究会》を発足したい!

集めたいメンバー像

- ①各々の手法で生産・研究に取り組める農家
- ②青果物のPR力に長けた八百屋・直売所
- ③地域の食文化・農業に関心の高い飲食業者
- ④食育に能動的な生活者

8

特産化へのビジョン①

《食育食材》としての地位確立

2010年 《相模半白節成》試食アンケート(実施者:吉川貴博)

【良い意見】

← 多数派意見!! →

- 色形が可愛い、懐かしい、漬物でおいしい、生食もおいしい
(家族・農家・就農予定者・飲食業関係者・身近な消費者など)

【悪い意見】

- 白くてサラダで栄えない(30代主婦)
- タネが大きく、嫌がる人もいそう(ホテル料理人)
- 白さが着色不良に見える(実弟)
- 黒イボが汚く見える(実母)
- ブルームあったら農薬に勘違いされたかも(小生)

⇒消費者の不満からも《相模半白節成》の衰退理由が見えました。

9

特産化へのビジョン①

《食育食材》としての地位確立

食卓で、いつものきゅうりと比べてみよう！

子供と一緒に観察してみましよう♪

《昔神奈川で一番人気だったキュウリだよ。今は人気ないんだ、どうしてだろう？》

⇒疑問や、先ほどの意見も出ると思います。そこで、家族や農家さん・販売店が子供達へ説明します。

- ①神奈川きゅうりの歴史
- ②相模半白節成の特徴
- ③農家さんの想い

★子供たちに【野菜・農家・地域】を身近なものにするキッカケとなる期待が大きい野菜です！

10

特産化へのビジョン②

本当の《伝統野菜》としての地位確立

現状は、陳腐化した品種

【伝統野菜】の定義

- ①日本原産(みつ葉など)や、古くから栽培されている品目(大根など)
- ②品種特性を維持するタネ取りが行われている。
(相模半白節成は、農業技術センター・タキイ種苗など)
- ③料理と密接な関係がある。(京野菜は、京料理など)
※京野菜・加賀野菜などは、地域でまとめた伝統野菜群



相模半白節成は…

『漬物向き』と説明を受けないと調理法が分からない！！

相模半白節成ならではの漬物を開発することが、最重要課題

11

特産化へのビジョン②

本当の《伝統野菜》としての地位確立

料理(漬物)の開発へ

栽培に手間をかけながら『農家の6次産業化』による漬物生産・販売は、極小規模での展開に陥りやすく、《神奈川県の特産品》としての地位確立は難しいものと思われま



消費者の身近で美味しい料理を提供し、信頼されている方々(地域の飲食店等)と農家が連携することで、特産化へ躍進できる期待が高まります。

12

特産化へのビジョン③

《PR方法》の検討

平塚市を拠点にスタート

- ・ 食文化、農業へ関心の高い**市長・市議会議員**へのPR活動
 - ・ **栽培・料理コンテスト**開催 次ページ吉川案
 - ・ 市の**イベント**へ青果物・料理の出店
(特に**七夕祭り**は他市町村への認知度UP期待大)
- ※画期的な活動は、**プレスに情報提供し記事になることを期待!**



《神奈川県全域から全国へ》

- ①地産地消に関心高い**県知事**へのPR活動。
- ②神奈川に所縁があり、農に関心ある**有名人**へのPR活動⇒広く紹介して頂くことを期待。
- ③全国的に有名な観光地(箱根・湘南・横浜)など**県内全域**へ研究会ネットを拡大。
- ④タキイ種苗を通して全国でタネ購入可能。**タキイ種苗とのタッグ関係**を模索する。(研究会は栽培技術・PR方法、タキイ種苗はタネ拡販・自社開発品種のPRを兼ねられ、win-winの関係が構築可能と思われます。)
- ⑤全国の伝統野菜・特産品に取り組む団体との交流を考える。

13

《相模半白節成》と交流期待できる 全国の伝統系きゅうり

きゅうり・うり	生産地	特徴	生産状況と将来性
職塚(ぬかつか)きゅうり	青森: 県南(八戸市など)	黒いぼ・短太で未熟果。	自家消費用中心・高齢化、農家点在
もろきゅうり	宮城: 白石市	11.5~13.5cmの小さいきゅうり。	最近のミニサイズ志向とも相まって将来性あり
太きゅうり	石川: 金沢市	果長22~27cm、果径6~7cmの白いほ種で、1果が1kgにもなる。節成りにはならず、株当たりの収穫は10数果。果肉は厚くやわらかく、食味、日持ちよい。	金沢市農産物ブランド協会
まくわうり	岐阜: 本巣市	強い香りあり、長円形・果肉は白、淡緑色で甘みあり。糖度が低く現代風。	まくわうり栽培研究会で種の保存・平成14年度に、飛騨・美濃伝統野菜として認証
毛馬キュウリ	大阪: 河南町・千早赤坂村・河内長野市・堺市	上半分が濃緑色、下半分が淡緑色。果長30cm・太さ2.5~3cmと細長い。香り高く、肩の部分に少し苦みあり、昔のきゅうりに似ている。漬物に適する。	収量低く、病気に弱い。栽培されなくなったが、平成12年から復活へ。大阪府「なにわの伝統野菜」
服部しろうり	大阪: 高槻市塚脇地区	超うりの一種。淡緑色で肉質厚く、歯切れよい。加工専用品種。「富田漬け」徳川家康が大阪夏の陣で食し、以来、毎年江戸へ献上した。	服部白瓜生産部会 高齢化・減少
べっちゃん瓜	兵庫: 明石市魚住町	熟するほどに果肉は黄色く、甘み増し、黄色と緑のコントラスト美しい。	東播地区だけで栽培。昔生食、今漬物。農家14戸
青大きゅうり	広島: 福山市草戸町	在来大型きゅうり 1株から10本、30cm・1kg	昭和20年30戸→6戸 高齢化・都市化 減少
さぬきしろうり	香川: 県内平坦部の一部、高山市近くが中心	肉質の硬さは中程度。	漬物製造会社との契約栽培
あおしまうり	佐賀: 多久市	しろうり在来種、主に漬物。添加物・防腐剤なしの風味豊か粕漬は、長く置いてもやわらかくならず、カリッとした歯ごたえが特徴	
モーウイ・アカモーウイ	沖縄	果皮が赤茶色で、細かい網目のネットがある。1本500g以上。果皮が薄緑の「しろうり」と近縁。沖縄でほとんど管理のいらない夏場の作物。露地・地温。果肉は白く、淡白な味できゅうりに似ているが、締まって青臭さが少ない。	病気に強く、多収で粗放的に栽培できるため、各地に農家点在。沖縄では夏場の野菜の中でも安価で、きゅうりやとうがんの代わりとして利用される。

14

相模半白のルーツである【馬込半白】をイチから学びたい!!

平塚市博物館における 平塚農業史展示企画への想い

- 吉川貴博 東京農業大学在学時、平塚市博物館で実習を経て学芸員資格取得(2005年実習)
- 歴史ブームもある中、農業に携わる人間として、平塚農業史を伝えていきたい。
- 「食育」が重要とされる現在、《学ぶ意欲はあるが、食や農を考えたことはなかった人々》を対象に平塚農業の魅力を発信したい。(農協などの取組ではもともと関心のない方に向けたPRは難しいもの。)と思われます。

15