

「鎌原胡瓜 (かんばらきゅうり)」

お茶の水女子大学附属小学校 田中 千尋

キュウリは、果実が熟さないうちに収穫し、食している野菜である。外国のスーパーでは、かなり完熟に近いものを売っていて、切ると固い種子がある。しかし日本では、売っているキュウリは果実としては未熟で、中の種子もまだ柔らかく、一緒に食べられる。ところが、群馬県の嬭恋村には、すごいキュウリがある。その名も「鎌原胡瓜 (かんばらきゅうり)」。



「嬭恋村にある農産物直売所」(竹淵さん)

鎌原キュウリ以外にも、生食用トウモロコシ、ハナマメ、ナス、キャベツ、ズッキーニなど、さまざまな農産物を売っている。どれも安くておいしい。この売店の竹淵夫人は、薪割り・山菜採りの名人。

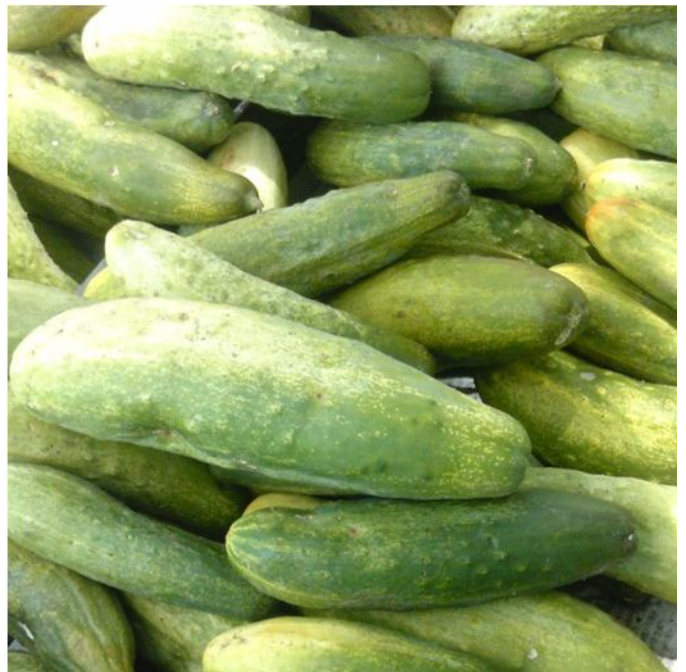


「新鮮な野菜の数々」

すべて浅間高原(嬭恋村)で生産されたものである。



これが「鎌原キュウリ」。普通のキュウリよりも太くて黄色っぽい。私は、普通のキュウリを収穫適期よりも、少し長く畑に置いて収穫したものだと思っていた。しかし、地元の方の話では、これは一つの品種で、タネも特別なものだという。キュウリの原種に近い品種だという話も、聞いたことがある。



とにかく大きい。普通のキュウリの3倍ぐらいの重さがある。これで3本100円は安い。見た目は悪いが、よく冷やして、塩か味噌をつけて食べると、とてもおいしい。皮も食べられる。北軽井沢ではほとんど見たことがなく、嬭恋村鎌原だけの特産品である。東京のスーパーにあつたら、きっと売れるだろう。