

# 機構から

野菜ブックは、品目ごとの種類や特徴、畑からお店までの流れ、栄養と機能性成分などを写真とともに掲載しています。また、二次元コードにより、生産などの現場を知って頂くための動画を配信したり、野菜情報データベース「ベジ探」にアクセス可能とするなど、より見やすく、より分かりやすく、より使いやすくなるような工夫を凝らしています。

多くの皆さまに、日本の野菜生産の現状や特性などについて理解を深めていただくとともに、食や農に関する知識を深める参考書としてご活用いただけますと幸いです。

詳細は、こちらから : [https://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01\\_000313.html](https://www.alic.go.jp/y-suishin/yajukyu01_000313.html)



果菜類・実や種を食べる

## きゅうり

和名: 胡瓜 学名: *Cucumis sativus* L. 英名: cucumber

分類: クリ科キュウリ属 産地: ヒマラヤ山脈南麓

### 種類と特徴

#### 白いぼきゅうり

色が鮮やかで、皮が薄く歯切れが良いのが特徴の「白いぼきゅうり」は、日本の流通の大半を占めます。果肉がみずみずしく、水気が多い品種なので、生食だけでなく、どみみ料理にも向きます。産地栽培のほか、施設栽培の普及により全国で生産され、一年を通じて出荷されていますが、おいしい季節は夏から秋にかけてです。



#### いぼなしきゅうり

いぼなしきゅうりは、従来のきゅうりに比べ、太くて果実がやわらかく、みずみずしい食感という特徴を持っています。カット野菜の野菜の一つで、生食だけでなく、瓶詰めなど加工や加熱調理もされています。日本では、未熟果を収穫（若どり）して生食用や漬物などで利用することがほとんどです。昔のきゅうりは、苦味が強く多く食べが必要でしたが、現在品種改良により苦味もあつくも少ないものとなりました。近年、鮮やかな緑色で生食用として見栄えが良いいぼなし品種が好まれて多く出荷されていますが、最近では産地が差別化を図るため、産地などでは濃いいぼ品種も出荷されています。業務用きゅうりでは、洗浄が容易な「いぼなし」の品種が使われています。

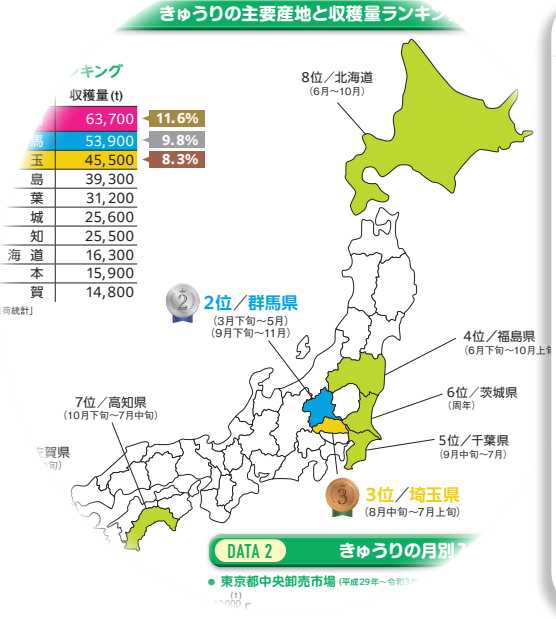


野菜ブック  
野菜の魅力を品目ごとに紹介！

- 1 植物として**  
きゅうりはウリ科のつる性一年草で、一つの株に雌花と雄花をつける雌雄同株です。原産地はインドのヒマラヤ山脈からネパール付近といわれ、3000年以上前に栽培化されました。紀元前に中国へ南方種由とシルクロード経由を持ち込まれ、それぞれ華南型、華北型に分化したとされます。華南型は、皮が厚く苦味がやや強い濃いぼ品種で、暑い夏を避け春の気候に適応したため、低温に強く春先から次々と採れる「昔きゅうり」ですが、夏になると雌花が着かなくなり、日本には10世紀以前に渡来しましたが、各地に普及したのは江戸時代末期です。  
\*華北型は、明治前期以降に定着した。ぼきゅうりなどを含めた「ぼき」が代表。
- 2 作物として**  
きゅうりは栽培品種のほとんどが単為結果性で、受粉しなくても雌花が結実します。果実は40cm以上の長さになり黄色く熟しますが、日本では開花後10日前後に20cmくらいの未熟果で収穫します。この段階の果実は、発育速度が最も大きい時期にあたるため、量産などは1日で数cmも伸びます。そのため、規格外のサイズにならないよう朝と夕の2回収穫することもあります。通常より若どりの10cm程度で収穫される「もちきゅうり」や花付きの「花丸きゅうり」などは、パック詰め出荷されます。低温や土壌病害への対策として、かぼちやなどを含めた「ぼき」が代表。
- 3 食材・商品として**  
きゅうりは、世界で広く栽培されている野菜の一つで、生食だけでなく、瓶詰めなど加工や加熱調理もされています。日本では、未熟果を収穫（若どり）して生食用や漬物などで利用することがほとんどです。昔のきゅうりは、苦味が強く多く食べが必要でしたが、現在品種改良により苦味もあつくも少ないものとなりました。近年、鮮やかな緑色で生食用として見栄えが良いいぼなし品種が好まれて多く出荷されていますが、最近では産地が差別化を図るため、産地などでは濃いいぼ品種も出荷されています。業務用きゅうりでは、洗浄が容易な「いぼなし」の品種が使われています。

#### 花丸きゅうり

長さ6~7cmで収穫し、花が付いた状態で出荷されるきゅうりで、品種ではありません。レストランや料亭など高級料理店向けられ、料理のつまやあしらいに利用される美しい花のかわいらしさを生かします。用途によっては3cmほどのももがあります。



### 畑からお店まで

- 1 定植直後の様子です。
- 2 定植後約2週間の様子です。
- 3 定植後1か月の様子です。収穫・出荷が始まります。
- 4 定植後2か月ほどが出荷盛期です。
- 5 定植後2か月の様子です。
- 6 いぼに傷がつかないよう丁寧に収穫します。夏場は朝晩の2回収穫することもあります。
- 7 集出荷場で大きさを品質を揃えます。
- 8 各農家で箱詰めされたものを集出荷場に運んでくることもあります。
- 9 市場に向けて出荷します。

○野菜ブック Amazon、楽天ブックス、三省堂オンデマンド(三省堂は店舗来店購入も可)で発売中!

