

大村産 **地産地消のススメ**

メイドイン大村の安心・安全な農産物～キュウリ編～

■農林水産振興課(内線252)

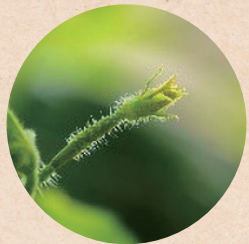
夏野菜の代表格であるキュウリ。大村市では竹松地区や福重地区を中心に栽培されています。夏のイメージが強いキュウリですが、農業用ハウス内では冬でも収穫が可能となり、1年を通して出荷されています。市内の胡瓜部会では1年間の出荷量が約470tにものぼります。(令和2年度)

大村産のキュウリの多くは関西圏に向けて出荷されていますが、市内の産直などでも販売されています。見かけた際は、ぜひ一度手に取ってみてください！

キュウリになるまで

【つぼみ】

キュウリの花は、雄花と雌花の2種類に分かれます。



【開花】

雄花からはバニラのような香りがするのだとか。



【結実】

花がしおれて根本から膨らみ始めます。実がなるのは雌花だけ。



【収穫】

キュウリは1日で10cm以上大きくなることも。おいしい時期を逃さないように収穫します。



生産者の声 **川本さんご一家**

かわもと たつろう
川本 辰朗さん (写真右上)
 JAながさき県央中部地区
 胡瓜部会 部会長
 キュウリ農地面積：33%



部会長として大村のキュウリ栽培をけん引する傍ら、農業研修生の受け入れや若手農業者の育成など、後継者育成にも力を入れています。キュウリ栽培は365日毎日収穫があり、休みもほとんどありませんが、大村の「おいしい」を全国に届けることを目標に栽培を続けてきました。現在は息子夫婦も加わり、家族一丸となってがんばっています！

若手農業者の声

ますだ ゆうや
増田 勇弥さん
 平成30年就農
 キュウリ農地面積：13%



日々の管理や収穫作業は大変ですが、キュウリは手をかけた分だけダイレクトに成果が返ってくるので、とてもやりがいがあります。農業経験がゼロだったこともあり試行錯誤の毎日でしたが、3年目を迎えた今、これまで培ってきた経験を活かし、後輩の手本となれるよう精進しながら、大村の農業を盛り上げていきたいです。

キュウリは、世界一カロリーが低い果実

キュウリは果実の約95%が水分でできています。その豊富な水分量と調理せずに食べられる手軽さから、熱中症対策にぴったりの野菜です。そして実は、キュウリは「世界一カロリーが低い果実」としてギネス世界記録®に認定されているんです！かといって、栄養が全くないということはなく、カリウムやカロテン、ビタミンCなどの栄養素がちゃんと含まれています。