

しそう三尺キュウリの復活

1 はじめに

宍粟郡の野菜といえば、誰もが「宍粟三尺キュウリ」と答える時代があった。

1963年の最盛期には82haが栽培され、1967年に国の指定産地を受け一世を風靡した。

しかし、高度経済成長とともに栽培農家が年々減少した。

その間、流通改革による短型キュウリへの転換、作型、栽培技術の改良等多くの人達により多大な努力が払われたが、1972年についに姿を消した。

時代は移り変わり、もう一度、三尺キュウリを地方野菜として復活させる活動を展開した。

2 栽培の歴史

宍粟キュウリの栽培は1935年頃、現在の山崎町に初めて導入された。品種は台湾毛馬で、栽培面積は2haであった。

その後、第二次世界大戦により次第に栽培面積も減少したが、食糧事情の緩和した1950年に安富町に大和三尺が導入され、三尺キュウリの栽培が始まった。

4年間の歳月を要し、地域にあった大和三尺の系統選抜が行われ、1957年に優良系統が固定され、宍粟三尺キュウリとして宍粟郡内各町に広く普及した。

3 復活にむけた取り組み

今、野菜の流通は大きく変わろうとしている。通常の市場流通に対応できない小規模産地では、直売に力をいれ、地産地消を合い言葉に、消費者に求められる地域性豊かな農産物の生産に取り組んでいる。

山崎町では関係機関が一丸となり、2000年11月11日に大型の農産物直売所“旬彩蔵”をオープンさせた。オープン前からこの直売所にしかない品目づくりを試行錯誤し、翌年から関係機関と農家が協力し

て、山崎町にしかない特産地方野菜として昔なつかしい宍粟三尺キュウリを復活させた。

このための主な活動は

- (1) 埋もれていた種子の発掘
- (2) 当時を知る栽培者、技術者からの情報収集
- (3) 新たに栽培委託できる農家の掘りおこし
- (4) 栽培資料の作成並びに展示ほの設置
- (5) 現地巡回指導、検討会の開催
- (6) 生果販売、加工開発の研究

生産したキュウリを「しそう三尺キュウリ」と命名し、旬彩蔵で生果を販売、山崎町特産開発研究会により、浅漬け、なら漬け加工した。また、一部を明石市公設地方卸売市場へ出荷し好評を得た。特長的な長さ、バリバリの歯ごたえが差別評価された。

4 今後の展望

兵庫県では本年から、品種の保存を図りながら特産ブランドに育てる取り組みが開始された。昔なつかしい「しそう三尺キュウリ」も宍粟郡を代表する地方野菜として育てていきたい。

是兼 孝一（山崎普及センター）



しそう三尺キュウリの栽培