

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co., Ltd. 22/Aug/2016/vol.409

高山きゅうり（群馬県産）

“Takayama” cucumber

その土地の風土に合った野菜は、自家採種により各所で代々伝わっています。それは、しばしば地域限定のごく狭い範囲にしか出回らず、表に出ることはありませんでした。しかし最近では地域の「伝統野菜」として認知され、村おこしやその土地の特産物として紹介されることも増え、今やその地域を盛り上げる役割も果たしているようです。この「高山きゅうり」も、もともとは吾妻郡高山村の農家で受け継がれてきた地元の胡瓜です。大きさは普通の胡瓜の2~3倍、スタイルは胡瓜というよりはズッキーニのような大きさとずっしり感があります。日本の胡瓜はその歴史をたどると「華南型」「華北型」に分けられ、高山きゅうりも江戸以前に渡来した黒いいぼをもつ華南型に入ります。このような半白きゅうりは「馬込半白」や「相模半白」と似たような面持ちはありますが、地域により少し特性は異なるようです。「高山きゅうり」は調理にも向いているために炒め物や揚げ物と料理のバリエーションも様々にお使いいただけます。そして火の通し加減によっても歯ごたえと風味の変化を十分にお楽しみいただけ、その縞模様のような皮目がまた今の季節に一層の清涼感もあたえてくれるでしょう。

