

きゅうり

4月20日(水)「ふるさと食材伊万里の日」の献立には、「きゅうり」が登場します！



きゅうりは、ウリ科の一年草で熟すと黄色になるので、「黄瓜(きゅうり)」と言われるようになったそうです。

日本では、平安時代から食べられていたという記録があります。

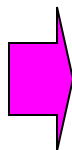
きゅうりの95%は水分でできています。またビタミンCもあり体の調子をよくしてくれます。

今日のきゅうりは、「極光(きょっこう)」という品種です。

きゅうりの豆知識



きゅうりの花



花がしぼんで実がふくらみます



きゅうりの海苔巻きを「かっぱ巻き」と呼ぶのは、きゅうりの栽培が始められた頃の江戸時代に、きゅうりの初物を川に流してかっぱに供えるという風習がありました。その名残だといわれています。

今回は、JAいまいきゅうり部会の方々よりおいしい「きゅうり」を約100kgいただきました！

おいしいきゅうりを食べてもらうために、太陽の光が全てのきゅうりに当たるように工夫したり、収穫の時には傷つけないようにひとつひとつ丁寧にちぎっています。

有害な虫の退治には、その虫を食べる虫を使っています。減農薬にもなり、安心して食べてもらえますよ。

なんと言っても、もぎたての味は格別ばい！

鋭いぼが新鮮さの目安ばい！



きゅうり部会長の岩野輝男さんです！

きゅうりとアスパラのサラダに使っています♪

苗植えから1ヶ月で実がなれます！

1本の苗から約120本のきゅうりが収穫できます！