

自根キュウリの美味しさ

市場(スーパーなど)に出まわっているほとんどのきゅうりが、かぼちやを台木に接ぎ木をされてできたキュウリだったことをご存知でしたか？この苗から収穫されるキュウリは光沢があり艶がよく見た目がとても綺麗です。これは80年代の半ばごろからいろいろな野菜ではじまったもの。

それに対して昔ながらのやり方で栽培したキュウリは「自根キュウリ」というのです。自分の根で育ったキュウリということで、かつては市場に出回っているキュウリの100%はこのキュウリしかなかったのです。現在は市場全体の10%にも満たないでしょう。

何故、かつての自根キュウリが衰退し、かぼちやを台木に接ぎ木されたキュウリが市場で大手を振るようになったのでしょうか？作りやすく見た目が綺麗だからなのです。味が二の次になっています。

生産農家のほとんどは両方を栽培しています。自宅で食べるのは従来からの自根キュウリ、美味しさが違うからです。糖度が高くて、すごくみずみずしい。歯ざわりも全然違うし、噛みしめるほどに伝わるうまみは格別なのです。

市場に出荷するのはかぼちやを台木に接ぎ木したキュウリです。接ぎ木をしたきゅうりは、連作障害を防ぎ、病害虫にも強くまっすぐにできる。また皮がかたくなり、輸送の傷みにも耐えられるようになったのです。

味よりも見た目と流通の面が優先されたものが接ぎ木きゅうりなんです。