

特集

# 千石きゅうりを 知っていますか？

千石きゅうりは、石下地区と下妻市千代川地区で栽培され、多くの消費者から親しまれています。

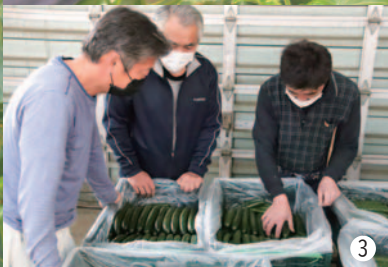
「千石」は生産地の頭文字と五穀豊穰、豊作への願いを込めた「千石獲り・万石獲り」にあやかって命名されました。

一口食べると、その身はみずみずしく、パリッとした心地良い食感を感じる千石きゅうり。

今月号では、そんな千石きゅうりを特集します。



①きゅうりはハウス内で温度等を管理しながら栽培をしています②収穫は手作業で丁寧に行っています③収穫したきゅうりの品質や規格の確認を行う様子 ※ JA 常総ひかり提供



## より美味しい「きゅうり」を届けるために

高品質なきゅうりの生産に向けて、千石きゅうりの生産者は長年の経験で培った栽培技術だけでなく、栽培履歴を細かく記録したり、有機資材を積極的に利用した土づくりなど、きゅうり栽培に徹底的にこだわっています。

また、規格・品質が産地全体で統一されるように、生産者や関係者が集まり、品質や規格の確認を定期的に行うことで、高品質なきゅうりを継続して皆さんの食卓にお届けすることが可能となっています。

## 銘柄産地とは？

茨城県では、激化する産地間競争の中でも、高品質で信頼性・安全性が市場で高く評価され、多様化するニーズに対応することができる、県を代表する青果物の産地を育成・指定する制度として、銘柄産地制度を導入しています。

これにより、競争力のある産地の育成・振興や活性化を総合的に推進しています。

◆問い合わせ＝☎農政課(内2320)

## 市場や消費者からの高い評価を受けて

3月15日(火)に茨城県県西農林事務所で青果物銘柄産地指定証交付式が執り行われ、生産者がこだわった土づくりと栽培技術が相まり「千石きゅうり」は、味・品質共に、市場や消費者から高い評価を得ているとされ、下妻市と共に県知事から「きゅうり」の銘柄産地として再指定を受けました。

## 暑くなるこれからの季節には「きゅうり」

夏の食卓に爽やかな風を運んでくれる、きゅうり。約95%が水分のため低カロリーで、切り方次第で歯ざわりや食感も多彩に広がります。

きゅうりはカリウムを比較的多く含んでいるので、汗をかいて体内のカリウムを失いやすいこれからの季節には、食卓に欠かせない存在と言えます。

千石きゅうりは、JA 常総ひかり石下野菜集出荷所(常総市大沢222)で購入できますので、この機会に是非お試しください。

### Interview 生産者の声



JA 常総ひかり  
千石胡瓜生産出荷協議会  
会長 中山 初夫 さん

## 365日、きゅうりに目を掛け、手を掛け、思いを掛ける

きゅうりの育成は、気温などの様々な影響を受けるため、高品質なきゅうりを収穫するためには、その日その日ごとにきゅうりの状態を見極め、ハウス内の温度や肥料の管理をする必要があります。

また、病気にかかりやすい野菜でもありますので、きゅうりの状態の

確認は毎日欠かすことができません。

これまで、高品質なきゅうりを生産するために、土づくりや栽培技術にこだわってきました。これからも、ブランド力に磨きをかけ、消費者の皆さんに高く評価してもらえるように努力を続けていきたいです。