

みずみずしく、歯切れがよい
佐野のきゅうり

県民せいきようと一緒生きる
組合員の生産者グループ

みずみずしくて甘味があり、皮が薄くて食べやすく歯切れがよい。佐野生協グループのきゅうりは、新鮮な味わいとシャキシャキした食感が魅力です。

「もともとハウス園芸できゅうりを栽培していたんですが、県民せいきようが福井労済生協物資部として誕生した当時、近くの川西地区で共同購入を始めたことがきっかけで、1976年頃に地元の組合員で生産者グループをつくることになったんです。だからグループの名前にも「生協」と入っているんですよ」。結成当時、酒井さんと伊井さんを含む15人いたメンバーは、高齢化などで減少。現在は、



右から伊井早苗さん、酒井喜久子さん、中屋静子さん

Profile

佐野生協グループ
(福井市)

1976年頃、県民せいきようの組合員で結成。軽量鉄骨の屋根型ハウスで、きゅうりやトマトの栽培を行う。

2003年から参加した中屋さんを含む3人で活動しています。

きゅうりの品種は、3月に苗を植え6月末までに出荷する『モンドール』と、7月に植え10月末までに出荷する『コレクト』を主に栽培。土を耕して肥料をすきこみ、苗を定植していきます。3月頃はまだ寒く、ハウスの中でアーチ状のビニールトンネルをかけることも。本葉が7〜8枚出たら紐で吊り上げ、枝を調整。「消毒は極力抑え、害虫の対策は防虫用粘着テープなどを使っています」と、安全・安心にも配慮しています。



仲間と組合員さんの声に
励まされ、栽培を続けて

「マウらへんは砂地なのですが、ハウスによって土の性質や水もちが違って、収穫に違いが出るんです」と、栽培の難しさを語る伊井さん。「それに、きゅうりは成長が早く、夏場は朝収穫しても、昼の間にまた大きくなるので、夕方に再度収穫しないといけない。大変な作業ですが、高度経済成長期のときは、どの家も仕事に就きながら畑作業をする兼業農家でやってきた。日本の農業を背負ってきたんですね」

と感慨深く微笑みます。

作業の間は、3人でお互いに声をかけあったり、おしゃべりしたりと、とても賑やか。「みんなでわからないことを教えあったり、相談したりできるのがいいですよ」と中屋さん。組合員のみなさんから寄せられる「新鮮で、美味しい」という生の声にも、「生懸命やっているの、ありがたい。元気をもらっています」とうなずきあいます。

「もう全員70代。

なるべく体に無理をかけず(笑)、きゅうりづくりを続けられただけ続けたいと思いますね」。そんな伊井さんの言葉に、みんなの笑顔が弾けました。



オススメの食べ方 ～浅漬けいろいろ～

ポリ袋に乱切りにしたきゅうり(1本)と材料を加え揉み込みます。



- ・しょう油(大さじ1)
- ・ごま油(大さじ1/2)
- ・砂糖(小さじ1)
- ・鷹の爪(少々)



- ・梅干(1個分を刻む)
- ・ごま油(小さじ1)
- ・かつお節(適量)



- ・塩昆布(大さじ1程度)
- ・ほん酢(大さじ1)
- ・白ごま(適量)

上手な
保存方法



届いたらなるべく早く食べていただくのが一番ですが、保存する場合は、冷蔵庫の野菜室で。きゅうりがぬれている場合は、傷みやすくなるので水分を拭きとってくださいね。

宅 (次回5月3・4・5回(ふくい〜))