



夏のおやつには
きゅうりを
食べよう!
体も冷えて
涼しくなりますよ



JAすかがわ岩瀬 営農部

野菜協議会副会長

たけはなみのる
竹花 稔さん

おがわあきお
小川 明男さん

夏秋きゅうりの出荷量は全国 1 位!

岩瀬きゅうり (パワーグリーン)

みずみずしいきゅうりは、生で食べるのが一番

JAすかがわ岩瀬HP <http://www.ja-sukagawaiwase.or.jp/>



須賀川市・鏡石町・天栄村を有する岩瀬地域は、県内でも有数のきゅうり産地。須賀川市で毎年7月に行われる「きゅうり天王祭」は約250年の伝統を誇る祭りで、昔からこの地域がきゅうりの産地だったことを示しています。



収穫の 때가
一番うれしい

岩瀬きゅうりは日本一!

岩

瀬きゅうりは新鮮さが長持ちするのが特徴で、現在は9割が関東・中京・大阪方面へ出荷されている全国的なブランドです。選果場「きゅうりん館」ではセンサーで1本1本長さや曲がり計り、選別・梱包まで全てを機械化。出荷している全ての生産者は、農業生産性の向上を図りながら、環境と共生する農業を目指すエコファーマー[※]に認定されています。さらに出荷時には生産者ごとに放射能検査を実施し、その結果をHPで公表しています。

「福島県産きゅうりは『パワーグリーン』の名称で出荷されています。原発事故後は風評被害もありましたが、安全性をPRしてきたこともあり、少しずつ需要も戻ってきました」とJAすかがわ岩瀬営農部の竹花さんは話します。生産者で野菜協議会副会長の小川さんは、3月下旬から11月下旬頃まで主にハウス栽培を行っています。「今年は天候が不安



▲収穫したその日のうちに出荷するから新鮮なもの

● 須賀川名物「かつぱ麺」 ●



▲2006年に須賀川商工会議所が中心となって誕生した「かつぱ麺」。水の代わりにきゅうりの絞汁を使用して作った麺は、香りとのどがよい、夏にぴったりの一品です。今年「須賀川かつぱ麺の会」が正式に発足し、現在市内18店舗で提供しています。

問/須賀川かつぱ麺の会
☎0248-76-2124

定で、雨が少ないのが悩みです。空中湿度が少ないとききゅうりが曲がってしまうので、ハウス内の湿度調整が大変です」と話します。

おいしいと
食べてくれるのがうれしい

原発事故後も、風評に負けず熱い思いを持ってきゅうりを作り続けてきた小川さん。「孫がおいしいと言ってくれるのがうれしい。みずみずしいきゅうりは、生で食べるのが一番です」と笑います。竹花さんも「岩瀬地域は、土や気候などきゅうりの産地に適した場所。後継者不足で出荷量が減少傾向にあるなどの問題点も出てきていますが、これからも岩瀬きゅうりを大切にしていきたいと思いを新たにしています。」

※エコファーマー/化学肥料・化学農薬の低減に一体的に取り組む農業者のうち、知事から認定を受けた者