



安城を食べよう!



あんきゅー
安城市学校給食協会
イメージキャラクター

地元で生産される作物を、地元で消費する(食べる)ことを「**地産地消**」といいます。
毎年1月の給食では『**安城を食べる月間**』として、安城市と隣の市の産物をたくさん取り入れています。
今回は安城市できゅうりを栽培している松崎さんにお話をうかがいました。

安城市で栽培されている きゅうり「三河みどり」



三河みどりの福神漬あえ
(令和7年4月17日に提供)

きゅうりの名前の由来は、熟すと黄色くなる「黄色の瓜」という意味で「**黄**瓜(きゅうり)」が語源になっているといわれています。
きゅうりの収穫時期は一般的に6月～8月で夏が旬の野菜ですが、安城市を含む西三河地域では、ビニールハウスで11月～7月頃に収穫できる冬春きゅうりの栽培が盛んです。
安城市は、都市部に近く、気候条件も良いことから、昭和30年頃から南部地域を中心に栽培されてきました。JAに加入している生産者さんが栽培している冬春きゅうりは「三河みどり」と呼ばれています。
4月19日は語呂合わせから「よい(41)きゅうり(9)の日」と定められています。今年度の4月17日(木)には、西三河冬春きゅうり部会から寄贈された「三河みどり」を使用した給食を提供しました。

生産者さんへのインタビュー

きゅうり栽培について教えてください

私たちは越冬長期一作栽培という、7月～8月に土壌づくりをし、9月～10月に苗を植え11月～7月頃まで収穫する栽培方法を行っています。冬から春に収穫されるので「冬春きゅうり」と呼ばれており、皮が薄く柔らかく、みずみずしいのが特徴です。

私たちは「炭酸ガス施用」という栽培方法を取り入れています。作物は光合成を行うために空気中の炭酸ガス(二酸化炭素)を吸収するので、ハウス内は外の空気よりも炭酸ガスの濃度が低下します。作物は光合成が十分にできず収穫量・品質の低下につながるため、炭酸ガス発生装置を用いて、人工的にビニールハウス内の炭酸ガス濃度を上げる方法です。

ハウス内の炭酸ガス濃度を外の空気と同じくらいに保つこと、または高めることにより作物の成長を早め、効果的に収穫量を増やすことができます。

地場産物は栽培している人がわかるので安全・安心ですし、収穫してから食べるまでの期間が短いのでとても新鮮です。みなさんにも地場産物をたくさん食べてもらえると嬉しいです。

私たちの作ったおいしいきゅうりを
たくさん食べてくださいね!



きゅうり農家の松崎さん

カッパドームに潜入!



安城市赤松町にあるカッパドームは、平成8年に導入された選果場の愛称です。きゅうりが好物とされているカッパになんで名づけられました。ここでは、各農家で収穫された「三河みどり」が運び込まれ、形や大きさを選別し、箱詰めして出荷されます。これらの作業を一括して行うことで、生産者さんは栽培に集中できるようになったそうです。



運び込まれたきゅうりを
並べます

選別機械で選別します

箱に詰めます

箱詰めされたきゅうりが
出荷されます

あんきゅークイズ

曲がっていたり、傷などがある規格外のきゅうりは、どうなるでしょう?
間違っているものは、どれかな?

- ① 直売所で販売する
- ② 土に埋めて、もう一度栽培する
- ③ 加工食品などに使われる

正解は③です。規格外や傷があるきゅうりは、加工食品などに使われます。①は直売所でも販売されることがあります。②は一般的には行われません。