

柏崎伝統野菜「刈羽節成きゅうり」の紹介

現在、国営かんがい排水事業「柏崎周辺地区」が実施されている新潟県柏崎市において、柏崎野菜推奨選定委員会が選定・認定した「柏崎野菜」を紹介します。

◇柏崎野菜とは

**柏崎
野菜**

柏崎野菜は、「柏崎伝統野菜」と「柏崎地場特産品」2つに区分されており、柏崎地域の風土をもとに、先人の努力により育てられた伝統野菜の6品目と全地区を挙げて栽培に力を注いでいる地場特産品の15品目があります。



緑なす



仙人菊



新道いも



マコモタケ



ズイキ



糸うり



黒姫人参

柏崎伝統野菜（6品目）

刈羽節成きゅうり、緑なす、与板菜、黒姫人参、仙人菊、新道いも

＊認定基準＊

- ・柏崎市で古くから栽培され、歴史的背景のあるもの
- ・地域で守り伝えられたものであり、特徴のあるもの

柏崎地場特産品（15品目）

つらなす、マコモタケ、新道柿、磯之辺トマト、土垂、ズイキ、そら豆、ゆうごう、糸うり、カリフラワー、えだまめ、オータムボエム、ぜんまい、越後姫、宝交早生

＊認定基準＊

- ・柏崎地域で栽培されている特徴的な野菜であること
- ・柏崎地域が産地として指定されているものであること
- ・柏崎農業協同組合の「地域園芸振興プラン」に掲載されている品目であること

詳細は柏崎市役所ホームページで確認できます。インターネットで「柏崎野菜」と検索。

◇柏崎伝統野菜「刈羽節成きゅうり」とは

柏崎の西中通地域の橋場地区でしか収穫されていない希少な野菜です。

明治時代から栽培、改良されていたきゅうりで、つるの節ごとになるので、「節成」といわれています。

大正から戦前にかけて、種取り用として栽培の最盛期を迎え、中国やアメリカまで種の輸出をしていました。

時代の流れの中でいつしかその存在が途絶えてしまいましたが、保存されていた種を元に、40年ぶりに地域の農家が栽培を再開しています。



刈羽節成きゅうり



収穫の様子

収穫時期は6月～8月で、生で食べると皮が厚く少々苦みがあるきゅうりですが、漬物にするとパリパリと歯切れがよく、苦みも深みに変わり絶品です。

地域の女性農家で組織する「にしなか菜々彩工房」のおばちゃん達が、手作り

りでおいしい漬物に加工し、販売しています。

J A 柏崎愛菜館（新潟県柏崎市田中 2-14）やシルバーふれあいサロンやまゆり（新潟県柏崎市東本町 2-5-20）で購入できますので、ご当地を訪れた際は、是非ご賞味ください。

（柏崎市産業振興部農政課のご担当者様には、取材、資料・写真提供にご協力いただきありがとうございました。）



絶品のお漬物



工房のおばちゃん達