

た か や ま

高山きゅうり

生産地：群馬県吾妻郡高山村

登録団体：高山きゅうりの会



農林水産大臣登録第163号



特性

一般的な「きゅうり」の3～4倍と大きく、淡い黄緑色で白くかすれた外観を呈し、青臭さが控えめで、生食ではシャキシャキとした歯ごたえと、炒めても独特の食感とみずみずしさがある。独特の形態と食味を求め、遠方よりわざわざ買い求めに来る者も多く、さらに近年では、大手流通・宅配業者を通じ全国規模で認知が広がっている。

地域との結び付き

1000m級の山々に囲まれた中山間の集落において、150年以上前から受け継がれてきた在来品種。

郷土料理の「冷や汁」や「炊き寄せ」等に不可欠な食材であり、近年は学校給食にも使用されるなど、地域の食文化に定着している。