



<訪問先>

佐久古太きゅうり保存会 会長兼生産者
工藤 正博さん(74才) (写真右)
寿子さん(奥様) (同左)



◇生産者 工藤正博さんへのインタビュー



1. 佐久古太きゅうりの由来を教えてください。

→佐久市内で昭和20年代から栽培されています。太くて短い見た目から「佐久古太きゅうり」と名付けられました。

2. 佐久古太きゅうりの特徴は何ですか。

→一般的なきゅうりは1節に1本ずつ実がなりますが、佐久古太きゅうりは3節以上で1本の実になるため、収穫量が少なく、希少なきゅうりです(収穫時の長さは13~15cm)。

3. 種や苗を買うことはできますか。

→市販はしていません。佐久古太きゅうり保存会の入会者には、種子を無料配布しています。佐久市内の畑で栽培していただければ、どなたでも保存会に入会することができます。

4. 佐久古太きゅうり保存会の活動等について教えてください。



→現在の会員数は53名おり、佐久市営農支援センター試験圃場で、新規会員や既会員に栽培講習会や品質検討会を開催しています。また毎年、地元の道の駅ヘルシーテラス佐久南で、信州の伝統野菜をPRする販売会を実施しています。

そのほか、地元の農産物直売所、長野県 A・コープファーマーズ佐久平店などで、6月下旬から9月下旬まで販売しており、東京のアンテナショップ「銀座 NAGANO」でも買うことができます。(※令和6年は「銀座 NAGANO」店舗改装のため販売なし。)

5. おいしい食べ方を教えてください。

→キンキンに冷やした佐久古太きゅうりに、味噌をつけてそのまま丸かじり！これが最高の食べ方です。このほか、粕もみ、油炒めなどにしても美味しいです。

6. 最後に工藤会長から一言お願いします。

→会員の高齢化が進んでいますが、若い方にも佐久古太きゅうりを知っていただき、会員になっていただけると嬉しいです。そして、佐久古太きゅうりを佐久市から多くの人に届けられるようにしたいです。

～「信州伝統野菜」の魅力をも PR する販売会の紹介～



令和6年7月6日(土)、7日(日)の2日間、道の駅ヘルシーテラス佐久南にて、道の駅7周年のイベントとあわせて、長野県主催の信州の伝統野菜「佐久古太きゅうり」や「ひしの南蛮」をPRする試食会及び販売会が開催されました。

試食品は1時間程でなくなり、商品も午前中には完売！！大盛況でした。試食で頂いたきゅうりはみずみずしく、とてもおいしかったです。

取材班も商品を購入し、早速粕もみと油炒めを作ってみました。粕もみは懐かしさを感じる味、油炒めはきゅうりの歯ごたえと油の相性がとても良く、おいしかったですよ〜♡



【長野県拠点での試食！】

モグモグ、おいしい〜♡



工藤会長、奥様、ご対応いただきありがとうございました。

令和6年7月22日 取材

📢 今回の第2弾「佐久古太きゅうり」はいかがだったでしょうか？ 取材の様子は当拠点動画でも発信していますので、是非ご覧ください。

長野県拠点では、「信州の伝統野菜」の産地を訪問して、現場の情報や取組、伝統野菜にまつわるお話などを取材し、皆さんにお届けしていきますので、どうぞよろしくお願い致します。

*長野県拠点 HP: <https://www.maff.go.jp/kanto/chiikinet/nagano/index.html>