

相棒は ブルームきゅうり

いつもそばにいるきゅうり。
福島わかば会(福島県)の鈴木正幸さんには、
ブルームきゅうりという相棒がいます。
50年連れ添っている、
鈴木さんとブルームきゅうりのお話です。



ブルームと「おしろい」 名のおしろい

「ブルームきゅうりはおいしさが違うんです。食べてみて」。手で割ったきゅうりの断面からは、水分がみるみるあふれ出ています。一口かじると、みずみずしさとほのかな甘みが、心地よく口の中に広がります。きゅうりを手にして微笑むのは、きゅうりの一大産地・福島県の郡山市で、ブルームきゅうりを50年近く育て続ける福島わかば会の鈴木正幸さん・栄子さん夫婦です。

「ブルームは、きゅうりの表面に付いている白い粉のこと。これは、水分の蒸発を防ぐため、きゅうり自身が生産する成分です。ブルームで覆うことで、病気にかからず健康な状態を保つよう、実を保護しているんです。ブルームきゅうりは果肉がしゃきつとみずみずしく、甘みがあるのが特徴の、昔ながらのきゅうりです」

まとった「おしろい」の内においしさを秘めるブルームきゅうり。しかし、今では、目にする機会はほとんどありません。「白い粉が農薬のように見えるということで、見た目がよくないと敬遠されています。そのため、一般の市場では商品価値が低く、出回らないという状況です。今、出回っているきゅうりの多くは、ブルームレスきゅうり。よい見た目で売りやすいと開発された、白い粉が付いていないきゅうりです。ブルームレスきゅうりは、ブルームがない分実を守るため、皮がかたく、果肉がやわらかいのが特徴です」。見た目がよくないという理由だけで、きゅうりの本来持つ力が生かされた昔ながらのおいしさが、なくなってきたという現状があるのです。

おいしさに 旨まれたおいしさ



1 まるでおしろいのようなブルームは、夏に一番のります。2 茎や実の断面からあふれ出る水分は、健康に育っている証拠。3 「とげを傷つけないよう、端を持ってかごや箱に入れていきます」

4 1本1本、生長度合を見極めて収穫。5 畑に来ると、常にきゅうりの状態を確認する鈴木さん。6 接ぎ木で栽培されるきゅうりの土台は、なんとかぼちゃの根。7 具合が悪そうな葉はすぐに取り除きます。8 葉が多すぎる場合も、バランスよく間引きします。9 「気が付くと一緒にいる。ブルームきゅうりはそんな存在です」



いつでも一緒に 通じ合う存在

「まわりでブルームきゅうりを作っている人がいると聞いたことはありませんが、私はやっぱりブルームきゅうりです」。そう話す鈴木正幸さんは、毎朝5時に畑に向かいます。きゅうりは生長が早いため、朝夕方の2回収穫を行うのです。「1回で、春は600本、最盛期の夏は1000本以上を2人で収穫します。きゅうりも頑張って育ってくれるので、頼もしいです」

慣行使用基準では40回以上の農薬を使用します。一方、鈴木さんは畑に足しげく通い、きゅうり自らの力のびるよう環境を整えることで、10回ほどにとどめられています。収穫しながら鈴木さんが手にするのは、きゅうりの葉。「具合が悪そうなお葉があれば、より悪くならないよう、また他に広がらないようすぐに取ります。葉が多すぎる場合も、先々の葉まで順調に育つよう間引きします」。ふと根元に目を向けると、「きゅうりはほぼ接ぎ木で栽培されますが、土台となる根はかぼちゃの根を利用します。病気に強く吸収力があるので、繊細なきゅうりに比べて「土には化学肥料ではなく、ボカシ肥料や有機液肥などを使用してい

ます。「暑過ぎて元気がない、栄養がほしいなど、きゅうりの状態を肌で感じるんです。気が付けば一緒にいて、通じ合っている存在です」。鈴木さんにとってブルームきゅうりは、まさに相棒のようです。

苦労を乗り越え50年 これからも一緒に

50年連れ添う中には大きな苦労もありました。「一つは、慣行栽培から切り替えた頃。収穫が安定するまでに10年かかりました。やめようと思った時もありましたが、福島わかば会のメンバーの助けがあり、そして何よりこのおいしさを残したかった。もう一つは、東日本大震災。物的な被害はあまりなくてすみまし

たが、とにかく野菜が売れませんでした。最初は知り合いや地元の方が買ってくださり、支えられました。鈴木さんは相棒のブルームきゅうりとともに、うれしいことも苦しいことも乗り越えてきたのです。

いつでも一緒になのは食卓でも同じです。「必ずきゅうり料理があります。この地域では醤油・砂糖・生姜・酢で煮て、塩昆布で和えた佃煮もよく作ります。チャーハンや酢豚などの具にしてもおいしいですよ」とはお連れ合いの栄子さん。きゅうりの佃煮を口にした鈴木さんは、「やっぱりブルームきゅうりにはかまわないね」と満面の笑みを浮かべました。



鈴木正幸さん(右)のもう一人の相棒、お連れ合いの栄子さん(左)も50年の仲です。

C O L U M N

消えゆく昔ながらの味

「この野菜、昔ながらの味がする」と感じることは、もしかしたら少なくなったのかもしれませんが。野菜や果物では、自然発生や人為的により多くの種類が生まれ、私たちはさまざまな味を楽しむことができます。しかし、その中で、昔からあったものが姿を消しつつもあります。ブルームきゅうりもその一つ。「ここ20年くらいでほとんど出回らなくなったね」とは、ブルームきゅうりを育てる福島わかば会(福島県)の鈴木正幸さん。見た目のよさ、同じ形や大きさなどによる効率のよい生産が重視される今、長く親しまれてきたおいしさがなくなってきているのです。巡り続ける自然が育む、その豊かな味わいを大切にしていきたいでしょう。

秘められた甘みとみずみずしさ
おしろいきゅうり

2877
300g 348円(税込376円)

※福島わかば会のブルームきゅうりをお届けします。
※大地を守る会のお買い物サイトも合わせてご覧ください。

Photo: Taro Terasawa Text: Maiko Oasa
Design: Better Days



10 きゅうり入りのチャーハンと酢豚、きゅうりの佃煮(上から)と、幅広い料理に使えます。11 「ポウルできゅうりその他の好きな具をごはんに混ぜてから、フライパンで炒めると楽ですよ」と栄子さん。12 まずはそのままおいしさを味わって。鈴木さんのお気に入りには、「味噌マヨ」を添えること。



{ イベント }

編集後記 ↓ サラダや漬物、和え物など、いつも何気なくそこにいるきゅうり。でも、そんなふうに見えるきゅうりは、さまざまに思惑に翻弄されながらも、少し抜けた感じに素直さと力強さを合わせ持つ子でした。"おしろい"をまとったブルームきゅうりと、

もぎたてをがぶり。夏のおいしい思い出

夏の三浦 とうもろこし収穫祭 2018.7.28(土) 10:00~11:30

みずみずしい甘みがはじける、とうもろこしのおいしい夏がやってきます。海と大地の恵みがあふれる三浦半島でキャベツや大根、とうもろこしなどを育て、イベント「春の三浦 大根収穫祭」も実施している黒崎研究会(神奈川県三浦市)の皆さんと行く、とうもろこし収穫祭です。とうもろこし畑をかき分けて歩く体験は、

お子さんはもちろん、大人にとってもちょっとした冒険気分。太陽の光を身体いっぱい感じながら、ゆでたてをがぶりとかじるひとときは、夏ならではの至福です。なかなか食べる機会のない生のとうもろこしも味わえますよ。夏のおいしい思い出作りに、ご家族やご友人と一緒にぜひ遊びに来てください！



左/もぎたて・ゆでたてのとうもろこしも待っています！
右/夏空の下、いただく味わいは格別です。



DATA

訪問先… 黒崎研究会のとうもろこし畑
(神奈川県三浦市)
※現地集合・解散です。
※京浜急行久里浜線「三崎口駅」より徒歩20分
参加費… 大人(中学生以上)●2,500円、
子ども(3歳以上)●1,500円、3歳未満●無料
定員… 300名
申込… 7月1日(日)まで
主催… 大地を守る会 ソーシャルコミュニケーション部

※駐車場はありません。
※当日、イベントの運営をお手伝いして下さる方(大人のみ、若干名)を募集します。お申込みの際、備考に「当日スタッフ希望」とご記入ください。後日、改めてご連絡させていただきます。

簡単で味わい深い! 家庭でできる発酵料理

りんひろこさんの発酵ライブキッチン 2018.7.14(土) 11:00~15:00



さまざまな野菜を層状に重ね、密封できる瓶に詰めた「ジャーサラダ」でおなじみの料理研究家・りんひろこさんを講師に迎えた、発酵料理教室です。りんさんは味噌を何種類も仕込んで使い分けられるほどの発酵好きで、発酵料理も研究中。自家製発酵チーズ、自家製発酵ピザ、三五八の麹漬(予定)といった、今回はその中でも家庭で簡単においしくできるレシピをご紹介します。いつでも誰でもできる簡単さと、料理の新たなおもしろさをきっと感じられるはず。その場で一緒に楽しく作り、いただきませんか？

DATA

会場… オイシックスドット大地
Osaki Kitchen Studio(品川区)
※JR「大崎駅」南改札口から徒歩5分
講師… 料理研究家・りんひろこさん
参加費… 大人(中学生以上)●3,500円、
小学生●1,000円、未就学児●無料
定員… 30名
申込… 6月24日(日)まで
※定員になり次第、お申込みを締め切らせていただきます。
主催… 大地を守る会 発酵ラボ

※参加者全員で調理後、料理をいただきます。
※一般の方は、お連れさまとしてご参加いただけます。



りんひろこ

Hiroko Rin
料理研究家、フードコーディネーター。京都で学んだ懐石料理、アーユルヴェーダや薬膳など東洋の食養生の考えをもとにしたおいしく簡単にできる料理を、テレビや雑誌などで提案。著書に『作り置きで毎日おいしい! NYスタイルのジャーサラダレシピ』『お鍋で蒸して、瓶ごと保存 ジャースチームレシピ』(世界文化社)がある。

食卓を鮮やかに彩る自家製発酵ピザ。
お子さんと一緒に作るのもおすすめです。



汗を流した後のスイカは最高!

畑のお手伝いとスイカ食べ比べ 2018.7.16(月・祝) 10:30~13:30



太陽、豪夏、紅まくら……。いろいろな種類のスイカを食べ比べる毎夏恒例のイベントです。雑草が一番のびるこの季節は、草取りがとても大変。いつもおいしいスイカを育ててくださっている生産者の畑のお手伝いもします。体を動かして食べて、元気な夏を過ごしましょう!



見慣れない種類もあり、みんな夢中です。

DATA

訪問先… 千葉畑の会・内田さんの畑
(千葉県八街市)
※現地集合・解散です。
駐車場… あり(無料)
講師… 千葉畑の会の皆さん
参加費… 大人(中学生以上)●2,000円、
小学生●1,000円、未就学児●無料
定員… 150名
申込… 6月22日(金)まで
主催… 大地を守る会
ソーシャルコミュニケーション部

※訪問先の最寄り駅はJR総武本線「八街駅」です。
八街駅から訪問先までタクシー約20分。
自家用車での参加も可能です
(東関東自動車道「佐倉IC」より約30分)。

1年間のCSR活動を振り返ります

大地を守る会のCSR活動報告会 2018.7.21(土) 12:30~16:30



有機農産物や無添加そうざい、フェアトレード商品などの販売事業、産地交流や料理教室、食の講座などのイベント、海外と連携した取り組みなど、大地を守る会のCSR活動は多岐にわたります。2017年度における大地を守る会のCSR活動について報告します。

DATA

会場… 戸山サンライズ 大研修室(新宿区)
※東京メトロ東西線「早稲田駅」
2または3b出口より徒歩10分、
都営大江戸線「若松河田駅」
河田口より徒歩10分

参加費… 無料
申込… 不要 ※当日、直接会場にお越しください。
主催… 大地を守る
社会貢献活動(CSR)をすすめる会



福島の子もたちから中国の食まで、幅広い大地を守る会のCSR活動。

お申込みはWEB
または右記申込書を
注文書と一緒に
ご提出ください

大地を守る会 イベント 検索



お問合せ

オイシックスドット大地
ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●csr@member.daichi.or.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/information/8>

2018年6月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名				参加人数	会員番号			
				人				
参加者の氏名	性別	年齢・学年	アレルギーの有無	参加者の氏名	性別	年齢・学年	アレルギーの有無	

メールアドレス(事前連絡が可能で、添付ファイルが受信可能なもの)

携帯電話番号(当日連絡が可能なもの)

*ご家族の場合、代表者の分のみをご記入ください。

備考(会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)

*複数のイベントにお申込みされる場合や記入しきれない場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。



大地を守る会
DAICHI NO MAMORU KAI

発行 オイシックスドット大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2
ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513