



### 【収穫時期】

夏秋型 6月～9月(露地栽培)  
冬春型 10月～5月(ハウス栽培)

### 【市内の主な産地】

玉島地区ほか

倉敷市農林水産課 検索



### 【品名】

## 胡瓜 (きゅうり)

### 【科】

ウリ科

### 【概要】

きゅうりは、水分が大部分を占め、シャキっとした歯ごたえが食欲をそそる野菜です。県内有数の温室きゅうり産地の玉島乙島地区では、昭和15年頃からきゅうり栽培が始まっており、春より半促成栽培、秋より抑制栽培で出荷され、高梁川河口の排水性のよい土から、形の良い高品質なきゅうりを生産しています。

### 【ルーツ】

ヒマラヤ南部原産で、日本には9～10世紀に伝えられ、江戸時代から本格的に作られるようになったといわれています。

### 【選び方】

太さが一定で、トゲが痛く感じるぐらいのものが新鮮です。また太さが均一のもの、両端にしなびがないもの、緑色が濃く、ツヤとハリがあるものを選びましょう。

# 簡単レシピ

## ◎ きゅうりポートのサラダ

(材料 4人分)

きゅうり……………2本  
卵……………3個  
ラディッシュ…3個

マヨネーズ……………大さじ2 + 1 / 2  
わさび……………小さじ1  
塩(きゅうり用)…適量

### (作り方)

- ① きゅうりはまな板に並べ、塩を多めにふって、両手で押しつけながら転がす。  
洗って水けをふき、半分の長さにし、さらに縦半分切る。
- ② きゅうりのやわらかい中心部分をスプーンでくり抜き、みじん切りにする。  
外側の部分は器にする。
- ③ 卵はゆで、フォークでつぶす。ラディッシュは粗いみじん切りにする。
- ④ ポウルにマヨネーズとわさびを混ぜ、みじん切りにしたきゅうりと③を加えて和える。
- ⑤ きゅうりの器に④を均等にのせる。

☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

