

ひらつか

帰

つてきた

相模半白節成

さ

が

み

は

ん

じ

ろ

ふ

し

な

り

自っぼい表皮に浮かぶ黒いイボと、
ずんぐりした形。このキュウリの名
前は相模半白節成。昭和4年に神奈
川県の農業試験場が発表した品種で、
かつて平塚でも作られていた。
50年近く市場に流通していなかつ
た幻のキュウリが、いま再び注目
されている。

◀復活の背景を追う

目次 1～5面…**特集** 幻の相模半白…昭和に作られた平塚の特産キュウリ「相模半白節成」の現在を追います。
6～7面…募集・お知らせ・健康と福祉・スポーツ
8面…ヒラツカルチャー・「今、会いたい作品」

ひらつか
議会だより

平塚市の人口と世帯数
<平成24年4月1日現在()内は前月比>
人 口 259,682人…(-310)
世帯数 105,057世帯…(+79)

◎発行／平塚市 ◎編集／広報・情報政策課
〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号
tel 0463-23-1111 fax 0463-23-9467
<http://www.city.hiratsuka.kanagawa.jp/>

相模半白はなぜ消えたのか

ある世代では「常識」として知られているものが、ほかの世代では全く知られていないことがある。昭和30年代後半に姿を消した相模半白節成（以下相模半白）も、そんなものの一つだろう。

平塚は、今も昔もキュウリの一大産地だ。かつては相模半白も多く作られ、薄緑色の見た目から市場では「河童」の愛称で親しまれた。

なぜ、相模半白は姿を消したのか――。平塚のキュウリ栽培の歴史に埋もれた、幻のキュウリを探る。

現在も相模半白の採種を続ける、上吉沢の県農業技術センターで話を聞いた。

原因1 食べ方

相模半白の特徴として、引き締まった肉質と歯切れの良さが挙げられる。

同センター経営情報研究部の主任研究員・吉田誠さんは「相模半白は、ほかのキュウリに比べて皮が硬く、実も締

まっています」と、食感の特徴を話す。

同センターでキュウリの皮の硬さを測定したところ、一般的な青キュウリの硬さが14N（ニュートン）だったのに比べ、相模半白は16Nだった。「この結果は、数字だけだとわずかな差に見えますが、食感としては明らかに硬いと感じると思います」

同センター野菜作物研究部の専門研究員・北浦健生さんは「相模半白が衰退した原因の一つには、食生活の変化が考えられます」と語る。

「相模半白は歯ごたえがあるため、昔はぬか漬けや塩漬けなど、軟らかく加工されていました。第2次世界大戦後は、サラダなどで野菜が生のまま食べられることが多くなりました」

漬物の需要が減った結果、硬く生食向きではない相模半白のニーズも減ったのではと、北浦さんは推測する。

原因2 収穫量

「野菜の種子はF1品種と固定種に分かれます。相模半白は後者です」と、北浦さんは

言う。異なった系統を掛け合わせ、形の良さや生育の早さなど、親より優れた特性を持たせたのがF1品種だ。優れた特性が出るのは1代限りで、1代雑種とも言われる。農産物を商品として効率よく出荷するには、一定の規格や生育の早さなどが求められる。そのため、現在市場に出回る野菜の多くがF1品種だ。

一方、固定種は雑種化させる前の昔ながらの性質を持つ品種だ。成長具合がばらけやすく、生育の管理が難しい。「収穫量も、圧倒的にF1品種の方が多いですね。発表された昭和初期には相模半白もよく育ち、たくさん収穫できると品種だったでしょう。しかしキュウリの品種改良が進

む中で、追いやられてしまったのではないのでしょうか」

原因3 耐病性

北浦さんは「もう一つの大きな原因は、病気への強さです。植物の生育は、微生物とのせめぎ合いなんです」と言う。耐病性は、品種育成の大きなポイントだ。新品種を保護するための品種登録について定める種苗法では、病

気への強さの違いで新品種が認定されるほど、耐病性は重視されている。しかし相模半白は、病気への耐性が少ないと分類されることが多い。

また、キュウリの栽培方法には露地栽培とハウス栽培とがある。現在のハウス栽培に比べ、露地栽培は病気にかか

るリスクが高い。

「昭和前半は相模半白が露地栽培されていました。べと病や黒星病などが問題になっていったと考えられます」と北浦さんは話す。

原因4 見た目

4つ目に、見た目の問題がある。表紙の写真で分かるように、黒いイボが目立つため、輸送の途中に取れると汚れに見えることがあるという。

もう一つ、見た目に関わるものとしては、キュウリの表皮に現れるブルームがある。白い粉を吹くキュウリ本来の性質で、特に暑い時期に多く出る。

白い粉が農薬のように見えたり見栄えが悪かったりするため、現在流通しているキュウリのほとんどはブルームがないものだ。ブルームが出ないように、自根栽培（キュウリをキュウリ自身の根で育てること）ではなくカボチャの苗にキュウリを接ぎ木する方法が一般的になっている。

こうした理由から、相模半白が市場に出回ることが、ほとんどなくなった。

キュウリ栽培の生き字引

清田勇さん（大島）



私は県の農業改良普及員・専門技術員として、野菜栽培の研究や指導をしてきました。技術者として各地を回りましたが、昭和30～40年代は農業の激動の時代だったと感じます。

左は私の家で作った相模半白が、昭和31年に城島地区の品評会で優秀賞をとったときの写真です。かごと持っているのは私の妻。当時は露地栽培をしていて、キュウリをはわせる支柱には、地元平塚の竹を使っていました。

相模半白は、市内の旭地区や大野地区などで盛んに作られていました。しかし、昭和38年ごろに品種の交代が起これり、わずか数年で姿を消します。相模半白に取って変わつたのは、私が導入したF1品種の青キュウリです。試験的に栽培してみたら収穫量が圧倒的に多くて、味も良かったんです。それに加え形がスマートで、緑が濃く鮮度がよく見えることから、市場で好まれたんですね。

相模半白は歴史のある野菜なので、青キュウリを導入したときは賛否両論がありました。しかし、時代の変化を見極めて、消費者のニーズに対応していくのは必要なことですからね。

現在、城島園芸の吉川貴博さん（詳細は4・5面）らが相模半白を作っています。私も彼にアドバイスをしましたよ。



薄く切っても歯ごたえが残る

復活への取り組み

産業間で連携の動き

平成23年度、相模半白の復活と普及をキーワードに、キュウリ農家や平塚商工会議所、民間企業、市の経済部などが連携して「ひらつかキュウリプロジェクト」を立ち上



PRキャラクターも検討中

げた。

プロジェクトで事務局を務める、平塚商工会議所・中小企業相談所の高橋和夫所長は「かつて平塚で盛んに作られていた相模半白を、このまま埋もれさせておくのはもったいない」と語る。平成23年度

はのほり旗やチラシを作成し、市内外のイベントで販売とPRに務めた。現在、平塚の地産地消キャラクター「ベジタ」との連携も進めている。

プロジェクト開始から2年目になる今年、新メニューの開発が進行中だ。現在取り組んでいるのは、平塚の名物「シラス」を生かした浅漬け。釜揚げシラスを作るときに出るゆで汁に、相模半白を漬け込むという試みだ。

試食した市の担当者は「臭みはなく、さっぱりしておいしい。農業と漁業とが連携し、平塚らしい商品の開発につながれば」と期待を寄せる。現在、県農業技術センターで試作を重ねている。

メニュー展開に期待

4月10日、商工会議所でひらつかキュウリプロジェクトの会議が開催された。集まったのはメンバー16人だ。

神奈川県中小企業団体中央会組織支援部の稲葉雅彦担当部長は「長期的に保存できる加工品の開発が課題」と発言した。稲葉氏は「当地メニューの好例として、横須賀市の「よこすか海軍カレー」などが挙げられると言う。

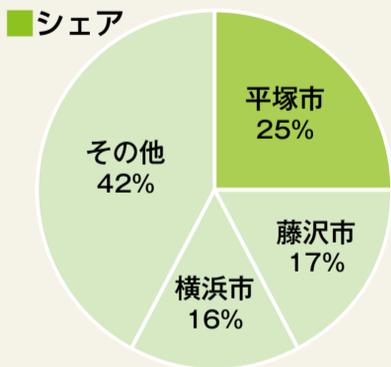
「ズッキーニに似た肉質なので、夏野菜カレールーにするのはどうか」「ピクルスもいいのでは」との意見も出された。相模半白を地域経済の活性化につなげる、これからのメニュー展開に期待だ。

平塚の県内一 キュウリは

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた平塚市。なだらかな丘陵部の畑を基盤に、野菜や果物など、さまざまな農産物が生産されています。

キュウリの収穫量は県内一を誇り、総収穫量の4分の1を占めています。大消費地の京浜地方へ数多く出荷されています。

県内キュウリの収穫量



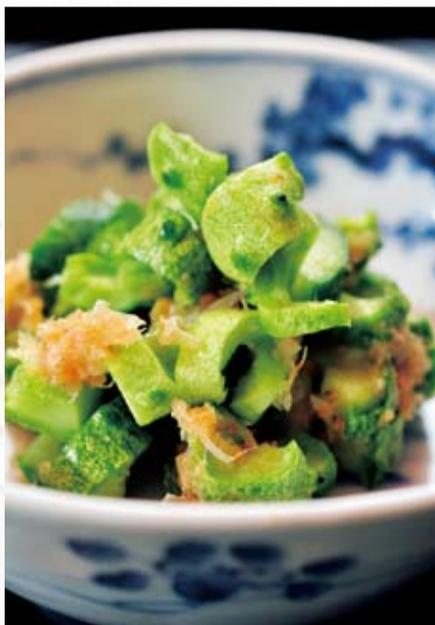
ベスト3

順位	市	収穫量(ト)	作付面積(ヘクタール)
1	平塚市	3,030	45
2	藤沢市	2,110	40
3	横浜市	1,880	63

平成18年～19年神奈川農林水産統計年報より

ポイントは“食感”です

生食ではちょっと硬い相模半白を、料理でアレンジするのも楽しみ方の一つ。普通のキュウリでは出せない食感が、おいしさの大きなポイントです。



家庭用のアレンジレシピ

- ①相模半白の芯の部分を抜く②らせん状に包丁を入れ、海水くらいの濃度の塩水に浸す(難しい場合は縦半分に切ってジグザグに包丁を入れても良い)③串などに刺し半日干す④酢・だし・薄口しょうゆ・追いがつおで作った土佐酢と糸がき(粉末状のかつお節)をあえる。

若主人に聞く おいしい食べ方

日本料理店「竹万」の若主人・関口雄一さんに、相模半白の特徴を生かした調理法を聞きました。

「相模半白は普通のキュウリと違い、みずみずしいというよりも、ウリに近い肉質だと思っています。白ウリでよくやる『雷干し』という調理法を使うと、歯切れの良い食感

になりますよ」

青キュウリでは出せないこりこりとした食感と、じわりと染み出る土佐酢の味わいは絶品。この料理は、5月のメニューとしてお店で味わうことができるそうです。お問い合わせは花水台37-3竹万 ☎31-33322へ。

飲食店でも好評

平成23年11月22日、東京・銀座で、飲食店などに当地食材を紹介する「ふるさと食材活用セミナー」が実施されました。平塚の代表として相模半白も出品。前半の試食会(写真)では、スティック状に切った相模半白を来場者が生で味わいました。歯ごたえ抜群でさっぱりとした味わいに、好意的な意見が寄せられました。



セミナー後半には、横浜市のレストランのシェフ・下村邦和さんのアレンジ料理も提供されました。あられ型に切った相模半白を、しょうゆとオリブオイルであえた一品は、スモークした魚と合わせると格別な味わいです。

やっぱり定番 漬物をどうぞ

ベルマーレのホームゲーム観戦を盛り上げる、おいしい食べ物。会場のShonan BMWスタジアム平塚周辺では、いろいろな食べ物が楽しめる“フードパーク”がにぎわいます。

相模半白を露地で自根栽培している下吉沢の山田智子さんが、4月15日の横浜FC戦で相模半白のみそ漬けなどを販売しました。「パリパリしているの、漬物に向いているんですよ」と山田さん。

漬物を試食した方にも「おいしい」と好評でした。

山田さんの漬物は、JA湘南あさつゆ広場(下参照)でも販売するときがあるそう。家庭では手軽に浅漬けなどで、ベルマーレカラーの相模半白を楽しんでみては。



売り切れ御免!! 相模半白の販売店

はだのや青果店 紅谷町12-22 ☎21-1077
JA湘南あさつゆ広場 寺田縄424-1 ☎59-8304



り上げた眺めは、さながらキュウリの林だ



1:カボチャの苗にキュウリを接ぎ木する/2:温めた井戸水を苗に与える、吉川さんの父親の正さん/3:伸びたつるを誘引ひもでつる



①切り込みを入れ合わせる

②クリップ留め



②

復活に かける 熱意

相模半白の栽培に取り組む城島園芸の吉川貴博さん。相模半白の持つ問題を、どう克服するのか。地道な農作業の根底には、キュウリ農家としての熱い思いがあった。

3年目のさらなる挑戦

「相模半白は、作るのも売るのも難しいと言われました。でも、平塚のキュウリの歴史を知ってもらうには格好の品種だと思ったんです」

城島園芸の吉川貴博さんは、祖父の代からキュウリ専門の農家を営んでいる。相模半白を栽培するビニールハウスがあるのは、田園風景が広がる城所だ。隣に延びるのは多くの車が行き交う県道平塚伊勢原線。その先には大山が青くそびえる。

吉川さんが相模半白の名前を目にしたのは、東京農業大学に通っていた2005年のことだった。地元平塚のキュウリ栽培に興味を湧き、本を読んだり市内の農家に話を聞いたりするうち、かつて平塚が相模半白の一大産地であったことを知った。研究を始めたのは、2010年に通った県かながわ農業アカデミーの研修中。2011年にはキュウリ農家の実家を継ぎ、本格的に相模半白を育てる決意を固めた。

「県の農業技術センターの方や清田勇先生(詳細は2面)のほか、たくさんの方にアドバイスを受け、いろいろな方法を試しました」

1年目は、相模半白を青キュウリと同じ条件で育ててみた。相模半白は葉やつるが大きく育つ。生育が旺盛過ぎてハウスが窮屈になり、あまりいい実が取れなかった。2年目は空間にゆとりを持たせ、キュウリのストレスを減

らすことにした。株と株の間隔は通常の倍近い60センチ、通路の幅は、ほかの品種より50センチ広い2メートル。ハウス内に植え付ける数は、ほかの品種より4割少ない。病気対策のため、接ぎ木もすることにした。

「栽培を始めて3年目になる今年は、さらに新たな試みがあるんですよ」と、吉川さんは明かす。それは相模半白にブルームを出すことだ。

あえてブルームを出そうと思ったきっかけは、昔の相模半白を知る先輩農家が「相模半白にはブルームがあった方がいい」と話すのを聞いたことだった。ブルームのあることで食感が違ってくる。

「ブルームがあると皮が軟らかくなり、歯ごたえが優しくなります。病気対策のため接ぎ木はしますが、今回は、あえてブルームが出る種類のカボチャの苗に接ぎます」。カボチャの品種は企業秘密、と付け加えて笑う。

「先輩農家が言うような、相模半白本来の食感に近づきたいと考えています。全ての苗を成功させたいですね」

品質高める自家製苗

吉川さんの相模半白栽培は種まきから始まる。クリスマススイブの前日の朝8時、ハウスの外には霜が降りた。手がかじかむほどの寒さだが、中は20度まで温められている。

吉川さんの父親の正さんは「今は、接ぎ木された状態の苗を買う農家さんも多いんで

すよ」と話す。

苗作りには、人手と手間が必要だ。城島園芸の場合は、1800坪あるハウスに、約9000粒の種をまく。5人で手分けしても、半日かかる作業だ。

農林水産省の統計によると、農業従事者の平均年齢は平成18年で64・2歳、平成22年では66・1歳と、じわじわ上昇を続けている。農家全体の高齢化が進む中、労力をなるべく減らそうという流れはもともとだろう。



栽培は150株の予定だが、種は2倍強の350粒をまく。芽が出ない可能性もありますし、接ぎ木に失敗することもあります。普通は植え付ける苗の2割増しの数をま

しかし正さんは「大変さは桁違いですが、自分で苗を育てた方が品質が均一で、生育も管理しやすいんです」と、

苗作りに日々打ち込む

三が日が明けた1月4日、そろそろ接ぎ木の頃合いだ。

「相模半白は最終的には大きく育つのですが、苗の段階ではかなり茎が細いですね...」。接ぎ木をする吉川さんの顔は真剣だ。「茎を切り離してしまつたら失敗です。慎重にカミソリの刃を当てます。キュウリとカボチャの茎に

切り込みを入れ、切った面同士を合わせて接ぎ木用のクリップで留める(写真1)。「うちは東京オリンピックの頃から接ぎ木をしています。昔は接ぎ木クリップはなく、半紙で留めていました」と、正さんが懐かしそうに話した。接ぎ木から定植の間に、ハ

強いこだわりを見せる。

種(左写真)の長さは約1センチ。この状態では、相模半白もほかのキュウリも見た目は同じだ。種は前日から水に漬けて発芽率を上げる。苗を作るポットの表土に二つ穴を開け、片方にキュウリの種、もう一方に接ぎ木用のカボチャの種を入れる。

「キュウリ栽培には温度と湿度が重要です。地面の温度を上げるため、地中15センチの深さに管を埋め20〜23度の温水を循環させます」。吉川さんがあって、出来の良さの半分は苗で決まると言われています。でも実際は、苗の出来、

ウスの土を耕して堆肥と肥料を入れる。「入れる前に県の農業技術センターで、ハウス内の土壌を分析してもらおうです」。土の成分を調べた結果を基に、肥料などの種類や量を調整するのだ。それが終わった後は、温水を通す管を地面に埋設し、水と液肥を通す管を地表に設置する。



東京農業大学のインターンシップ生・西田真弓さん(左写真右)が、城島園芸に10日間の農業実習にきた。3月14日は実習の最終日。朝7時から、キュウリの収穫を手伝っていた。

西田さんは「キュウリが育つ勢いに驚きました。朝と夕方の2回も収穫するんです」と言う。朝と昼とで、目に見えてつるの成長が分かる相模半白。実習中は毎日、伸びた部分を誘引テープで留めていく作業に追われていた。

大忙しの農業実習

収穫後は出荷の袋詰めだ。

相模半白のブルームを落としてしまわないように、触る回数は極力減らすという。吉川さんは「普段は一人でこの作業をするので大変。インターンシップが終わってからも、西田さんにアルバイトに来てほしいくらい」と笑う。

「平塚でこんなにたくさんキュウリを作っているとは知りませんでした。いい経験になりました」。西田さんがほほ笑んだ。



伸びたキュウリのつるを白い誘引ひもでつ

「の大切さは半分以上です」。苗に与える井戸水は、ポイラーを使って30度まで温めている(写真2)。冷たいまま水を与えるよりも成長が良く、根がしっかりと張るので病気に強くなるという。「2月の後半から7月の七夕まで収穫を続けます。キュウリが疲れないよう、居心地の良い環境を作るのが大切なんですよ」。

予想以上の苗の出来

1月20日、季節は真冬。ハウスに苗を植えるときの適温は、地温が22〜23度・室温が27〜30度だ。外との気温差を埋めるには、温水の循環だけでなく、ハウス全体を温める加温機も欠かせない。

「ただ暖かければいいというものでもありません。タイマーや目視で、温度や湿度が適切になるよう管理します」。農具を使い50センチの間隔で、地中暖房を傷つけないように苗を植える穴を掘る。

「結局、芽が出なかつたり接ぎ木に失敗したりして、使える相模半白の苗は300ほどになりました。でも出来はいいですね。予定よりも75株多い25株を、ハウスの畑に植えま

す」。苗の状態を確認する吉川さんの顔がほころんだ。ポットから取り出した苗を、根を崩さないように穴の中に置いていく。育苗用の土は乾きやすいので、苗を畑の中にすっぽり埋める。

植えた苗がうまく成長するまでは、残った苗も予備として取っておく。

「ハウスの面積は限られているので、うまく育たない苗

は植え替えます。何も育てていない遊んだ場所は、絶対に出さないようにします」。

生育の遅れが心配

植えた苗の根がしっかりと張るまでは、保温用のビニールをかぶせてトンネルを作り、苗を温める。

「長さが70センチもあるハウスに白いビニールが伸びていると、巨大なイモムシみたいに見えるでしょう」と、吉川さ

狙い通りの歯ごたえに

2月23日。相模半白以外のキュウリは収穫が始まった。

「相模半白も、温度や湿度など基本的な管理を守っているのが品質はいいです。病気もかかりませんでした」。しかし、言葉に反して吉川さんは困り顔だ。「正直、もっと太陽が欲しいです」。気象庁によると、湘南地域の2月の日照時間は例年約170時間だが、今年148時間しかない。

結局、本格的な収穫ができたのは3月1日だ。収穫は例年より10日遅れました。先日

んが笑った。

今年の冬は寒波の影響で野菜の生育が遅れ、日本全国で野菜の値段が高騰した。トンネルで苗を暖めるのは例年10日ほどだが、寒さ対策のため今年3日間延長した。

「生育が1週間ほど遅れています。寒さで地温が低いのもあるし、日照不足も原因」と吉川さんが顔をしかめる。ほかのハウスで育てている青キュウリのトンネルが終

は納品が間に合わず、取引先に迷惑をかけてしまった」と吉川さんが肩を落とした。

3月28日、1日で10キロほど収穫できるようになった。「ブルームが出て、歯ごたえも狙い通りです。ただ、ブルームがないものより乾燥しやすいので、梱包や売り方をどうするかが課題です」

4月3日の春の嵐では、温室の天窓が飛んでしまうトラブルに見舞われた。「温度管理に影響が出てしまいました。相模半白はとても疲れやすい



相模半白が実った。葉は吉川さんの顔よりも大きい。

わってから4日後、2月6日によくやく相模半白もビニールを剥がすことができた。「ある程度育ったら誘引ひもを使って、伸びたつるを上げます(写真3)。つり上げた後は成長の度合いを見ながら、誘引テープなどで茎を留める。キュウリは物理的な原因や、水分や栄養のストレスで曲がることはありません。実がぶつからないよう、テープ留めをするんですよ」。

品種なんです。温度や湿度のきめ細かい管理は欠かせないので、困ってしまいました」と吉川さん。「苦労する面もありますが、平塚のキュウリを知ってもらいたいという思いは変わりません。これからは可能な限り、相模半白を作り続けます」。

吉川さんの熱意に動かされたい人は少なくない。「難しい栽培に果敢に挑む姿勢に共感しました」と語る飲食業の経営者もいる。「彼の頑張りを見ると、何とか応援したいという気持ちにさせられます」。

吉川さんは、市内外の青果店やデパート、日本料理店などに相模半白を卸している(市内の販売店は3面下に掲載)。手間がかかるため値段は割高だが、相模半白の個性に注目してくれるところ卸していききたいと言う。

「今朝もこれから納品です。収穫したての相模半白を袋詰めするのに大忙し」。吉川さんが大きな笑顔を見せた。

相模半白を荷台に載せ、初夏の県道平塚伊勢原線に吉川さんのトラックが走りだす。