

大きな寒暖差で甘い香り

130年続く伝統野菜

【山梨】南アルプスの東側に位置し、森林が96%を占める早川町の標高約800㍎の急傾斜地が続く茂倉地区で、約130年前から栽培されている「茂倉うり」が収穫時期を迎えている＝写真。

茂倉うりは一般的なキュウリより二回りほど太く、昼夜の寒暖差が大きく霧が発生しやすい同地区で栽培が続けられてきた。甘い香りとみずみずしさが特長で、冷やした出汁に味噌を溶かし、そこに千切りにした



山梨・早川町
茂倉うり

茂倉うり、シソ、ミョウガを入れた「冷や汁」が有名。塩もみして食べるのもオススメ。

茂倉うりは全盛期は70戸ほどで栽培されていたが、現在は8戸だけ。望月利子さん（83）は「茂倉うりを絶やさないよう栽培を続けていきたい」と力強く語る。

伝統野菜と食文化が後世に継承できるよう、町や農業委員会の活躍が期待されている。

東日本版

NATIONAL
AGRICULTURAL
NEWS

新聞

全国農業

2022年（令和4年）

8月26日 金曜日

月4回金曜日発行