






信州の伝統野菜リスト

伝統野菜名	伝承地域	収穫時期	来歴	食文化	品種特性
▼▼▼▼▼ きゅうり ▼▼▼▼▼					
開田きゅうり(かいだきゅうり)		7月～9月	来歴は不明だが木曾町開田高原西野を中心に栽培されてきた。日本で古くから夏キュウリとして栽培されてきた半白品種と思われる。	生食にする他、縦割りに切ってポン酢、しょう油、砂糖、タカノツメの入った煮たせたタレをかけた浅漬けや、酢味噌和えなどとして利用する。	果長18センチ程度で太く、肩部が濃緑色で尻部にかけては淡緑色を呈する。果肉はみずみずしく、胎座部が柔らかく食感が良い。
伍三郎うり(ごさぶろうり)		7月～9月	来歴は不明だが、昭和初期以前に近隣の愛知県豊根村から伝わったものと思われる。	生食にする他、漬物や3倍酢、味噌などをつけて食べられている。	清内路きゅうりの短系と同じもので、重さ200～300g程度になる。
鈴ヶ沢うり(すずがさわうり)	阿南町 	7月～9月	来歴は不明。下伊那郡阿南町和合鈴ヶ沢は平谷村との境にある集落である。昭和30年代には既に栽培されていた。現在では和合を中心に栽培されている。	生食にする他、粕漬け、酢漬け、浅漬けなどの漬物に利用する。	果実の長さは15～18cm程度。やや太めの白イボ系。
清内路きゅうり(せいないじきゅうり)	阿智村清内路 	7月中旬～8月下旬	来歴は不明だが、大正時代に育成された「立秋」がもとではないかとされる。「出づくり」の盛んであった頃から栽培が続いている。	味噌をつけて生食やサラダとしても食されるが、主に、「赤根大根」と合わせた漬け物として利用される事が多い。	主に盆過ぎに収穫される夏秋どり品種である。果長は25-30センチと長い。肩部が濃緑色で尻部にかけては淡緑色を呈する。種子数は多く、果皮は厚く硬い。
中根うり(なかねうり)		7月上旬～8月中旬	来歴は不明だが、昭和初期に栽培されていた品種を1戸の栽培者が継承していた。	生食にする他、漬物や3倍酢、味噌などをつけて食べられている。	半白の白イボ系のきゅうりである。果実の長さは20cm程度になる。

伝統野菜名	伝承地域	収穫時期	来歴	食文化	品種特性
八町きゅうり(はっちょうきゅうり)	須坂市	6月下旬～9月	昭和20年代に関野正二郎氏が、須坂市高南在来と豊洲在来を交配して育成したとも、長野市内の栽培農家から種子を譲り受けたのが始まりともいわれている。	昭和30年代、生食用に早採りしたものは、長野市善光寺周辺の高級料亭で「もろみきゅうり」として競って供された。この他、浅漬、味噌漬けや佃煮としても利用する。	「開田きゅうり」に生理・生態的に似る。短形ですんぐりとした果形で、果皮は薄く、種子数は少ない。食味に優れるが、日もち性が悪い。
					
羽淵きゅうり(はぶちきゅうり)		7月中旬～10月上旬	来歴は不明であるが、大正時代には栽培されていた。	大きめに刻んで、生で味噌をつけて食べるほか、塩漬けや、中身をスプーンでかき出し、残った部分を酒粕で和えて食べられている。	短形ですんぐりとした果形で、種子が多い。
					
番所きゅうり(ばんどころきゅうり)	松本市安曇	8月	来歴は不明であるが、昭和初期から栽培が続いていることは確かである。石川県の加賀太きゅうりに似ている。「番所うり」と言っている。	現在は、みそやマヨネーズをつけて冷やして食べる。浅漬けするなどの食べ方が中心であるが、かつては漬物として食されていた。	加賀太きゅうりに似て、短く太い。種子が多い。
					
乙事赤うり(おっことあかうり)		8月上旬～9月下旬	来歴は不明。昭和初期から自家用に栽培されてきたと思われる。	主に熟果を果肉が硬いうちにうすく切って、鰹節、醤油、酒粕、味噌等で味付けして利用されている。	果実の長さは15～20cmで半白の黒イボ系品種。完熟果は赤褐色で網目を呈する。果肉は硬い。
					
佐久古太きゅうり(さくこだいきゅうり)		7月上旬～10月下旬	詳細な来歴は不明だが、昭和20年代それ以前から志賀地区及び春日地区で自家用として栽培されていた。	生食、かす(酒粕)もみ、味噌あえなどとして利用されている。	果実の長さは13cm程度、「ずんぐりむっくり」とした小型のきゅうりで、未熟果は半白でいぼが茶褐色、硬い肉質で熟果は茶褐色であることからシベリア系品種と思われる。
					

伝統野菜名	伝承地域	収穫時期	来歴	食文化	品種特性
松代青大 きゅうり(まつしろあ おだいき ゅうり)		7月中旬 ～8月下 旬	詳細な来歴は不明だが、長野市朝陽地区で栽培していたきゅうりの種を、昭和30年頃松代町に持ち帰り、栽培が始められたとされている。	生食、味噌漬け一夜漬けなどとして利用されている。	果実の長さは19～21cm程度で紡錘型、果形、果皮色、いぼ色、熟果の果皮色などの特徴から、華南型雑種の青大と思われる。
河童瓜 (かっぱうり)			来歴は不明である。現在栽培されている方の親の代から確実に栽培され継承されている。当地の湯田坂正一氏は著書「続々やまうら風土記(2009長野日報)」の中で、「古老の話によると70年以上前から河童瓜の名で親しまれてきた。」としている。名称は茅野市北山湯川地域の滝の湯川 お洗馬淵(功德寺付近)に河童伝説があり、これに由来すると推察されるが不明である。	生食(輪切り、薄切りなどにして、味噌をつけて食べる)皮を引いて輪切り、薄切りにし生食する。若いうちは種子も一緒に食する。熟して色が変わった果実も皮を引けば淡い緑色をしており、果肉はみずみずしいが、種子は除いて食べる。	直径5～6cm、長さ20cm程度で肩は流れる。若い身は黄緑色でイボは目立たない。熟すと黄色から赤褐色に変色し、表面に白い割れ目の模様が入る。果実はみずみずしい。肉が厚く、歯切れがよく、水が多い。香が高く、食味が良い。