

宇部ハウス園芸組合のキュウリについて



紫外線カットのハウスなので、キュウリの皮がやわらかいですよ～

宇部ハウス園芸組合のキュウリは、年間通してハウス栽培されています(周年出荷)。年2回植え付けをし、春作キュウリは1月中旬～6月下旬、秋作キュウリは8月下旬～11月中旬まで収穫されています。品種は、グリーンラックス。1本約100gで21～22センチです。現在、生産農家は10戸です。

このキュウリは、肉質がやわらかく、歯切れがあり、つやがあってとてもみずみずしいことが特徴です。朝収穫されたものはその日の夕方に出荷され、早ければ次の日には地元のスーパー等に並ぶので、新鮮なキュウリが楽しめます。現在、JAのアンテナショップである、「サンパークあじす」内の「新鮮館」にて販売しております。新鮮館では、生産者が作った漬物「キュウリのビール漬け」も販売されていて、大好評です。

また、地元の学校給食にも提供されていて、年間5～600人の児童がハウスの視察にきています。

出荷の最盛期は春作は3月下旬～6月下旬、秋作は9月下旬～10月で、1戸平均日量100箱(5kg)×10戸=1,000ケースが毎日市場に出荷されます。1箱当たり42本計算で、本数にすると42,000本のキュウリになります。

キュウリについて

キュウリは95%が水分で、食欲がないときや、山登りに持っていくと、水分の補給となるすぐれた夏野菜です。キュウリに含まれるカリウムという成分が、身体の熱をとったり、むくみを取る作用があります。わずかながら、ビタミンCもあるので、キュウリパックにも使われるそうです。

キュウリの保存

キュウリに水気は禁物です。しっかり水気をふき取り、ペーパータオルで包んだ上、さらにポリ袋に入れて、冷蔵庫の野菜室に立てたまま保存しましょう。なるべく新鮮なうちに食べてください。