



ジャン・ミノコの

The agricultural lecture
by Jan Minoco

にしみの 農業ドリル



ねえ、みんな、4月19日が「良いきゅうりの日」って知ってた？そんなキュウリの中でも「ちびきゅう」って小さいキュウリがあるんだって。「ちびきゅう」が一体どんなキュウリなのか、キュウリを作っているハウスに潜入したよ！

海津で作られる小さいキュウリ

その名は「ちびきゅう」！

海津産キュウリ

出荷時期：9月～6月

生産組織：海津胡瓜部会

生産人数：37人

栽培面積：9.5㍍²

栽培方法：ハウス栽培



海津胡瓜部会 古田 憲隆さん

ちびきゅうって何？

●ちびきゅうとは

ちびきゅうは、品質の良いキュウリを作るために、途中で曲ってしまった小さなキュウリを取る作業



(摘果作業) でとったキュウリのこと。そのキュウリを「ちびきゅう」という名前を付けて平成20年から市場に出荷するようになったんだよ。

●キュウリとちびきゅうの違い

ちびきゅう		キュウリ
12センチ以下	大きさ(出荷規格)	16センチ～25センチ(2S～2L)
曲がっている	見た目	まっすぐ
やわらかい	食感	歯ごたえがある
岐阜市場	出荷先	岐阜市場、四日市市場、福井市場

あじ味はキュウリもちびきゅうもほとんど変わらないよ！

●4月19日は「良いきゅうりの日」！

海津胡瓜部会は、「良いきゅうりの日」にちなみ、海津市の給食用に地産地消と食育教育の一環としてキュウリをプレゼントしたり、4月13日にJR岐阜駅アクティブGで岐阜冬春きゅうり消費宣伝協議会が主催するイベントが開かれるよ！そこではキュウリの無料配布が予定されているから、みんな遊びに来てね！

