



きました。
デザイン会社にロゴマークを依頼し、『もとまちきゅうり』専用の化粧箱を作製。その甲斐あってスーパーでは化粧箱のまま店頭と並びようになり、少しずつ認知度も上がってきているといいます。

「よいものをつくる作り手だけで終わるのではなく、しっかり情報を整えて発信していくことが必要」と語る樋浦さんは、広報・PRの講座を受け、効果的な発信方法を勉強し、『もとまちきゅうり』の出荷に合わせて各メディアにプレスリリースを送るなど、積極的に情報発信をしてきました。

「燕市は料理の器や食材など、食にまつわるコンテンツが豊富。金物加工だけではない、食も含めたものが取り扱える街だと思っています」と、微笑みます。1年間の構想を経て商品化した『もとまち胡瓜を使用した味噌漬け』は、食材に『もとまちきゅうり』、加工を味噌漬会社、パッケージを金型製作所が担当し、オール燕で他業種との連携も図っています。



▲農工商連携で生まれた『もとまち胡瓜』を使用した味噌漬け。『もとまちきゅうり』の食感を活かした味噌漬けです。

昨年組合として、工場の祭典に初参加。『もとまちきゅうり』の収穫体験を行い、農家自ら消費者と関わるきっかけをつくっているそう。生産するだけでなく、その先に待つ消費者との触れ合いが、より美味しく、安全な品質を提供

消費者とつながる きっかけづくり



▶工場の祭典では、来場者が組合員と交流しながら収穫体験を楽しんでいました。



樋浦幸彦さん
ひうら農場経営、無農薬栽培米などをはじめ、自社オリジナル商品も販売。



近藤圭介さん
奈良県で建具・家具職人として勤務後、2012年から家業である農家に就農。

「積極的にアピールしていくことで、他業種との関わりも増えてきました。品質向上はもちろんですけど、おいしいきゅうりを燕市でつくっているという活動を多くの人に知ってもらうための活動をしていきたいと話します。

「寒い冬を乗り越えるからこそ、強い甘みと爽やかな香りを楽しめる『もとまちきゅうり』。口にいっぱいに頬張って、暖かな春の訪れを心待ちにしてみませんか？」

「春に育てている『モンドール』という品種は、気温や湿度の変化に敏感で、栽培が難しいとされています。手間をかける分、美味しいきゅうりに育つので、組合で協力して安

「3月上旬から11月いっぱいまで、ほぼ切れ間なく出荷しますが、特に出荷量が多いのは春と秋。意外にもきゅうりは暑さに弱く、春と秋が美味しい時季なんです」と近藤さん。ピーク時は組合全体で1日約3万本以上、年間約360トの出荷があるそう。

Information

畑の朝カフェ
僕だけが知る胡瓜のこと
あなただけに伝える温室の温かさや胡瓜のおいしさを感じる時間
～フレンチ アフタヌーンティーと共に～

日時 3月11日(日) 9:00～12:00 (8:30受付開始)

会場 ひうら農場(本町そ菜出荷組合) 燕市吉田本町1064

料金 1人 3,500円 **定員** 20名 ※定員を上回った場合は抽選になります。

締切 3月1日(木)

申込 <https://asa-cafe.jp/request/post-2537/>

備考 開催中、物販コーナー有(申込不要)

物販コーナーでは、とれたてキュウリの他、味噌漬けも販売!

地元産野菜をブランド化!

“春”を知らせる もとまちきゅうり

MOTOMACHI KYURI

可愛い黄色い花は甘〜い香り。春の柔らかな日差しの中で、ゆっくりじっくり育ちます。

可愛い黄色い花をつけたきゅうりが店頭と並び、自然と「春が来たね」と会話が始まります。約1週間しかお目にかかれぬ花付きのきゅうりは、地域の人々に「春を知らせる野菜」として親しまれてきた存在。それらを『もとまちきゅうり』としてブランド化し、県内全域に広めようと奮闘する若き農家の近藤圭介さん、樋浦幸彦さんにお話を伺いました。

このマークを見つけたらスマホでチェックしよう!
フリマAR

動画閲覧期間は1ヵ月です。
3月号は
2/23(金)~3/22(木)まで。

「3月上旬から11月いっぱいまで、ほぼ切れ間なく出荷しますが、特に出荷量が多いのは春と秋。意外にもきゅうりは暑さに弱く、春と秋が美味しい時季なんです」と近藤さん。ピーク時は組合全体で1日約3万本以上、年間約360トの出荷があるそう。

同組合が『もとまちきゅうり』のブランド化に乗り出したのは、組合設立から40周年を迎えた2013年。「旦市場に出たまま」と他産地とひとくくりで販売されてしまっています。つくったものをただ市場に卸すのではなく、ブランドとして販売することで、本町で生産されているきゅうりと認知してもらいたいという思いがありました。

旧吉田町の本町(もとまち)で生産されている『もとまちきゅうり』をご存知ですか? 約40年前から地域で栽培されてきた『もとまちきゅうり』は、みずみずしく爽やかな味わい。この『もとまちきゅうり』を生産しているのが、1974年に組織された(本町そ菜出荷組合)です。

燕市のきゅうりの出荷量は県内で2番目を誇り、同組合に加盟する9軒の農家が『もとまちきゅうり』を栽培しています。「一般的なきゅうりが4月頃初出荷を迎えるのに対し、『もとまちきゅうり』は例年3月と、1ヵ月も早いのが特長です。

「春に育てている『モンドール』という品種は、気温や湿度の変化に敏感で、栽培が難しいとされています。手間をかける分、美味しいきゅうりに育つので、組合で協力して安

ブランド化に向けて奮闘!

一本一本手作業で! 接ぎ木の仕方

- 種からきゅうりとかぼちゃの苗を育てます。
- きゅうりの苗をカミソリで削ぎます。
- かぼちゃの苗にくぼみをつくり、きゅうりの苗を差し込みます。
- 数日後、かぼちゃの苗にきゅうりの苗がくっついて接ぎ木完了!
- 約3週間ポットで大きくなった苗もいよいよハウスの中に植え替え。