

★ ★ ★  
Made in Kushima  
逸品ストーリー



# 驚きの鮮度！「ワンタツきゅうり」

## JAはまゆう 胡瓜部会串間支部



つる下ろし栽培により、美味しいきゅうりが収穫できます。

鮮度の目安と言われる表面の大きいイボが特徴の『ワンタツきゅうり』。一口かじると今まで味わったことのないシャキシャキとした食感と水々しさが広がります。

「きゅうり作りは試行錯誤の連続です」と笑顔で語っていたのはJAはまゆう胡瓜部会串間支部長・大畑幸太郎さん。従来は収穫、選別、箱詰めという工程だったため、触る回数が多く鮮度が落ちる原因となっていました。

そこで、少しでも触る回数を減らそうと収穫と同時に箱詰めを行い、きゅうりに触る回数を一度にしました。これが『ワンタツきゅうり』の由来。付加価値として抜群の鮮度が売りとなっています。

関東を中心に出荷を行い、年に一度の東京での販促は、直にお客様と接する機会として大切にしているそうです。「串間のきゅうりは品質が良く、評判が上々ですよ」という声も。

「これからは炭酸ガスの導入や微生物の活用などで土壌を改良し、出荷数を増やしていきたいです」と大畑さん。試行錯誤を繰り返されて作られた『ワンタツきゅうり』。ぜひ一度、食べてみてはいかがでしょう？