

「なにわの伝統野菜」～毛馬キュウリ～



都島区HPより

都島区が起源とされる「毛馬キュウリ」は、江戸時代の終わり頃から毛馬村(現在の都島区毛馬町付近)で栽培されていました。

「毛馬キュウリ」の歯切れ、果色、香り特性など、果実の品質が優れていることに着眼し、大阪府立食とみどりの総合技術センターの前身である旧農事試験場が、農林水産省の試験研究機関に昭和31年に分譲していた同品種の種子を平成10年に里帰りさせ、65年ぶりに試作し、特性を調査しました。

当時の『蔬菜試験成績書(そさいしけんせいせきしょ)』および『胡瓜播種台帳(きゅうりはだねだいちょう)』によると、試験場の委託採取地であった泉北郡上神谷(現堺市上神谷地区)の農家から1948年に導入した系統の後代であることが明らかとなりました。

果実は約30cm、太さ約3cmと細長く、果梗部1/3は緑、残り2/3は淡緑白色の黒疣(くろいぼ)キュウリで、肉質は脆軟(ぜいなん)、一種独特の風味があります。肩部には古い品種の苦味がありますが、これはククルビタシンの一種で薬効があるといわれています。雌花は主に側枝の第1、2節につき、1株当たりの平均収量は約17本と、現在一般に栽培されている白疣系の品種と比較すると少ないようです。

参考 「毛馬キュウリについて」(大阪市)

<https://www.city.osaka.lg.jp/miyakojima/page/0000017053.html>及び

「なにわの伝統野菜「毛馬キュウリ」ものがたり」(大阪市)

<https://www.city.osaka.lg.jp/miyakojima/page/0000017064.html>

を加工して作成

(文責 学校 松田由紀恵)