



キュウリ作りって不思議

平塚で一番収穫量が多い作物は何か知っていますか？ それは、キュウリです。なんと神奈川県内でも一位なんです。びっくりですね。

平塚のキュウリの栽培は、明治四十年ごろ高根に住む木島才次郎さんによって、本格的に始まりました。平塚産のキュウリは、味がとても良



キュウリを病気から守った
木島才次郎さん

おいしいキュウリの秘密

平塚産は日本一!

一緒に住んでいる大好きなおじいちゃんとおばあちゃんも作っているキュウリのことをもっと知りたくて、豊田平塚の富塚さんにお話を聞きました。

豆記者



たけまゆこ
武真由

かったので、全国的に有名になりました。でも、病気に弱いという欠点がありました。そこで、木島さんは、病気の予防について一生懸命研究して、ついにボルドー液を使うことで

を交代で作っています。

キュウリを作るときに、種はキュウリとカボチャの二種類をまきます。なぜだかわかりますか？

病気に強くするために、カボチャの根にキュウリを接ぎ木するので、

両方の苗が必要になるからです。富塚さんは、収穫ができる八月下旬までの間、肥料をあげたり、葉や枝の整理をしたりします。水も毎日一回あげますが、その量は一回五トンにもなるそうです。想像もできないくらいの量です。

富塚さんは「一本一本手をかけて、



一生懸命育てるとおいしいキュウリができるよ



いつもやさしい、わたしのおじいちゃんとおばあちゃん

大切に育ててあげないと大きくなれないんだよ。だから、実をつけてくれたときには、ほんとうにうれしいんだ」と、にっこり笑いながら話してくれました。

最近では、学校給食にもサラダとして登場する平塚産のキュウリ。みずみずしくて抜群のおいしさ。やっぱり平塚産は日本一!

いつもこんなにおいしい野菜を食べさせてくれる農家のみなさんに感謝の気持ちでいっぱいです。

もちろん、わたしのおじいちゃんとおばあちゃんにも……。