



古河市の新たな夏の特産品

「惚ろにがうり」～若い世代がつなぐ真夏の宝石～

古河市の夏野菜のひとつとして、ニガウリが15年も前から栽培されていたのを知っていますか。ニガウリというと沖縄・九州地方が産地としてのイメージが強いですが、茨城県は全国で7番目の生産量を誇り、その多くは首都圏に出荷され、マイルドな苦みが多く消費者をとりこにしています。ビタミンCなどが豊富で夏バテ予防に効果のある「惚ろにがうり」を食べて、まだまだ続く暑い夏を乗り切りませんか。【問】農政課(三和庁舎) ☎76-1511

首都圏のニーズに応えるため

ニガウリは、「ゴーヤ」「レイシ」の名前で知られており、生産量も全体の約8割が沖縄・九州地方のため、暑い地域で栽培されるイメージが非常に強い野菜です。

平成13年ころから始まった沖縄ブーム・健康食ブーム。本州でも需要が高まりましたが、沖縄などは自然災害が多いこともあり、安定した出荷が難しいという問題を抱えていました。そこで、首都圏でのニーズの高まりに対して、天候的にも安定していて鮮度の高いニガウリを継続的に出荷することが可能なことに商機を感じ、中村守さん(尾崎)と数人の有志で小規模ながらも15年前からニガウリ栽培を始めました。

新たな夏野菜としての可能性

市の夏野菜と言えば、ナスやトマトが中心でしたが、価格が安く病気になりやすいなどの課題を抱えていました。

ニガウリは、病気に強く栽培しやすい野菜ですが、当初は、実がならなかったり、実がなっても曲がってしまったりと、思ったように育ちませんでした。

その度に、仲間と勉強会を開き「ツルを切り過ぎると実がならない」「葉が育ちすぎても太陽が当たらないから良い実ができない」など課題を一つ一つ解決し、安定的に品質の良いニガウリを出荷できるようになりました。そんな継続的な努力の結果、今では茨城県内で1番の生産量(全体の約53%)を誇っています。