新しいタイプのイボなしキュウリ 「フリーダム」品種の背景

泉 幹雄*

Global product Team manager

Izumi Mikio*

* SAKATA SEED CORPORATION

2-7-1, Nakamachidai, Tsuzuki-ku, Yokohama, Kanagawa 224-0041

京野菜ブームだからかもしれないが、加賀野菜のひとつ「加賀キュウリ」がどこのスーパーにもみられるようになった。ご存知のとおり「加賀キュウリ」の使われ方は一般にあるキュウリとは大きく違って、元来生で食べるのではなく加熱料理にされることが多い。

さらに多様化時代、つい最近、あるスーパーでキュウリの一品種「モウイ」をみかけた。沖縄を旅行された方はみたことがあるかもしれないが、普通にはとてもキュウリとは思えないだろう。さらに「半白キュウリ」とか「毛馬キュウリ」とか、まれではあるが地方に行くとみかけることがある。昔をなつかしく思い出す方もおられるかもしれない。

さて、今の消費者の方々に「本当のキュウリの味をご存知ですか」と質問したとき、どんな答えが返ってくるだろうか。質問そのものがおかしいと思われるかもしれない。それほど日本のキュウリは、種類も食べ方も単純化してしまった。

私は子どもの頃を思い出して、キュウリはもっと熟したもので、タネのある部分をスプーンですくって捨てて、いろいろな料理や漬物に使っていた、だからキュウリはもっと甘くおいしいものだったと記憶している。

仕事でいろいろな国の野菜事情をみる機会が多いが、各国の品種の差は別にしても、日本のようなスタイルのキュウリをみかけることはあまり多くない。キュウリは皮をむいて出てくることが多いしタネの部分が除かれていることも多い。スープや炒めものにも出会うこともある。

また、丸いキュウリもあれば黄色、白色もある、日本ではほとんどみかけなくなった「黒イボキュウリ」もみかける。

キュウリは「胡瓜」と書くが、語源としては「黄瓜」も考えられるという。となれば昔のキュウリの食べ方をイメージしたとき、おそらく現在のキュウリとは違った

ものになるのではないだろうか。

かつてキュウリは市場取引額で第1位の品目であった。それが1位の座からすべり落ちてしまった。最盛期には年100万tの生産であったものが最近では70万tに減っている。栽培面積も3万3,000 haから1万5,000 haに、約50%になってしまった。それでも生産量が30%減に止まっているのは、おそらく種苗会社による品種改良の成果と、生産農家の栽培技術の向上が貢献しているものと思われる。

キュウリだけでなく、野菜全体の消費減退は私たち種苗会社にとっても深刻な問題である。消費を増やすための品種育成を考えなければならない。

育種10年といわれ、種苗会社にとって新しい品種をつくり出すには長い年月と多くの育種素材と斬新なアイデアを必要とする。

当然ながら「フリーダム」品種を育成したブリーダーにはキュウリに対するいろいろな思いがあったのではないかと想像する。「もっとおいしいキュウリ」を「多く

写真1 フリーダム青果

* (株)サカタのタネ (〒224-0041 神奈川県横浜市都筑区仲町台2-7-1)
E-mail: mk.izumi@sakata-seed.co.jp

の人に食べてもらい、減った消費をもとに戻したい」, 「いろいろな料理に使えるキュウリはできないか」, 「キュウリの収穫作業は大変だ, 夏は1日に2回収穫しなければ規格どおりに出荷できない, だから少しでも生産者を楽にしてあげられないだろうか」, 「病気に強いことが必要, 収量が多いことも重要」, 新しいキュウリに対する夢である。

そして「イボなし『フリーダム』」シリーズが育成された。イボなしキュウリを育成しようと思ったのではなく, いろいろな思いを実現させようとやっているうちにイボなしの方向になってしまった, というのが正直なところではないかと思う。

これを販売に移すには全く新しいタイプだけに難しさが伴うことは予想された。

スーパーに行ってキュウリ売り場をみると, 一般のキュウリの片隅にイボの強い「四葉（スーヨー）キュウリ」がみられ, 「ミニキュウリ」や花弁をつけた「花（姫）キュウリ」もみられることがある。「加賀キュウリ」は加賀野菜ながら京野菜コーナーでみられることが多い。ブルーム（果粉—キュウリ表面に付着する白い粉状のもの）キュウリを別にして売っている店も多い。

実は, このブルームの出るものが本来のキュウリなのだが, ある特殊なカボチャの台木に接木すると, このブルームの出ないキュウリ（ブルームレスという）がなり, 見た目がいいし, 表皮がやや硬くなるためか日持ちがすることから, 現在はほとんどがこれに替わってしまった。本来のキュウリがめずらしいものということになってしまった。

なぜキュウリはブルームを発生するのだろうか。これは, 乾燥などの不良環境から果実を守るためと考えられている。それを台木によって発生できないようにする, キュウリは別の方法で不良環境から果実を守らなければならない。ブルームレスキュウリがブルームキュウリに比較して果皮が硬いといわれる所以と考えられている。

私たちとしては, 店頭で「フリーダム」キュウリを並べてもらわなければならない。

当時の反応はまちまちであり, 主な感想は, 「キュウリはイボのあるもの」, 「イボは鮮度をみる基準だから」, おいしいキュウリであることは認められたが, イボのないことに対する違和感の壁は厚かった。

しかし, そのうちに品揃えのために取り入れてくれるスーパーも出てきた。

一つ救いになったのが, 試食していただいた消費者の方々の間では, ものめずらしさの他に「おいしい」「イボがなくともキュウリはキュウリ」という感覚でとらえてくれたことであった。「おいしいキュウリ」であることを宣伝していけば必ず消費は増えると確信できた。

その他に「外国で見たことがある」という方も多くお

写真2 キュウリ（オーストラリア）

り, 私たちは「世界の国々ではイボなしは普通ですよ」という言い方で違和感を取り除こうとすることもできた。

確かに, ヨーロッパやアメリカではイボなしキュウリが普通にみられる。

まず目を引くのが, 「これがキュウリ」であろうかと思ってしまう「イギリス温室型キュウリ」。直径は5 cm, 長さは30 cm以上もあるから日本のキュウリ感覚ではキュウリとは思えない。スライスした味は抜群である。サンドイッチなどにはさんでもバリバリした食感が消えず, 非常に美味しい。ヨーロッパや北アメリカでよくみかける。

そして地中海方面を中心に多いのが「ベイトアルファタイプ」という種類。イボなしキュウリの典型といっていかもしれない, 一般的には円筒・短型である。

したがって, イボがないことに対する違和感は全くといっていいほどないし, むしろ日本のようなキュウリがもし並んだら, それこそ奇異な感じをもってしまうかもしれない。

私たちが消費者宣伝に力を入れている間に, 業務関係の方が目をつけてくれた。新鮮なキュウリはサラダや冷やし中華ソバのトッピング, サンドイッチに欠かせない。その業者の方々から「『フリーダム』は水洗いの回数が少なくてすむ」と評価された。イボのないことが利点になる例であった。

これは, 私が初期の消費者宣伝に携っていたころ, 実際に自分でやってみて同じ感じをもった。つるつるしているのを洗っていて実に気持ちがいいのである。

イボのないことの利点と思われることが他にも考えられた。

「フリーダム」キュウリは, 収穫後そのまま放置しておくとしなびやすいのではないと思わせる姿になる。これはおそらく, 現在一般的になったブルームレスのキュウリに比較して果皮が軟らかいためであろうと想像している。しかし, 低温で温度管理がなされた状

態で保管すると、日持ちが非常によい。どうしてかということ进行分析したデータはないが、一般のイボありキュウリは、イボの部分から水分をとばすが、フリーダムキュウリには、水分がぬけるイボの部分がない、だから新鮮さが保たれるのであろうと考えている。

「フリーダム」キュウリは、浅漬けにすると歯ざわりがよく、おいしい。カットの浅漬けはもちろん丸ごとの浅漬けにもむいている。イボありキュウリはイボの部分から漬物の旨み成分が滲み込むと予想されるが、「フリーダム」キュウリはイボがないから旨み成分がキュウリ全体にじっくりと滲み込む、これが「フリーダム」キュウリがもともと持っているおいしさと相乗効果を生んでいるのではないだろうか。

最近、サラダ感覚の浅漬けの伸びが鈍り、じっくり漬け込んだ昔ながらの漬物の需要が増えてきているという情報を読んだことがある。

「フリーダム」キュウリの浅漬けによって、浅漬け需要が回復し、消費が拡大することを期待している。

おいしいキュウリであることを生かしたアイデアもみられるようになってきた。

「フリーダム」キュウリの特徴は、香りがよく食味・食感がいい、また渋みも少ないことである。これは、少し若くして収穫してもそれほど差がないことがわかってきた。これを見た弊社の販促プロジェクトのリーダーが「若どり型フリーダム」の商品開発を行った。もともと「フリーダム」キュウリの収穫時期の果形は円筒形にな

写真3 ミニフリーダム

写真4 フリーダム パッケージ案

ることも特徴の一つであり、若どりしてもその傾向は変わらない。これら、味・果形の特徴を生かし、ミニと普通の中間のサイズ（60g程度）での販売を考えたのである。産地、市場、販売店の連携もできてきて、商品として並ぶようになった。若いうちに収穫するから、株疲れが起きにくい、したがって長期に安定した収穫が期待でき、収量も上がるから生産農家にも有利になる。

今後、コンビニエンスストアなどでの生鮮野菜や野菜の加工品の販売が増えることが予想されており、売り場に応じたかたちで、こうした新しい果形での販売も増えるのではないかと期待している。

キュウリは機能成分の面からいうと、トマトやピーマンなどに比べると、残念ながら見劣りする。しかし市場取引額第一位の品目であったことを思い起こせば、食卓に欠かせない、非常に重要な野菜であるあることに変わりはない。

サカタのタネのブリーダーはこの「フリーダム」キュウリをさらに改良されたものにすべく、日夜努力している。

「キュウリをもっと食べてほしい」、育成したブリーダーの思いが詰まったイボなし「フリーダム」キュウリ。「生でバリバリ」、「スティックで」、「ちょっと浅漬けで」、これでキュウリの消費拡大がなされ、野菜全体の消費拡大のけん引役となって貢献できるとすれば、この品種を開発した私どもサカタのタネとしてこれほどありがたいことはないと思っている。