

きゅうりを作るようになったわけ

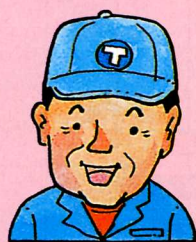


いわせ ちほう 岩瀬地方は、どの市町村でもやさいづくり
しちょうそん
の中ではきゅうりのせいさんが一番多く、
いちばんおお いわ
瀬のきゅうり」は、とうきょう 東京などの大きな都会で
と かい
もたいへんゆうめいです。

いわせ
岩瀬地方できゅうりをつくるようになったのは、およそ
ねんまえ 40年前ごろからです。そのころ農家では、
のう か むぎ
麦やようさんが
さかんでしたが、あまりお金になりませんでした。そこで、
りょう
畑を利用してきゅうりをつくり、
とうきょうほうめん う
東京方面に売り出したと
ころ、ひじょうに高く売れるようになりました。また、田で
米をつくる仕事があまりいそがしくない時期に、
じ き
きゅうりつ
くりができることも大きなりゆうの一つです。

のう か
今では多くの農家の人たちが、
いわせ ちほう とくさんぶつ
岩瀬地方の特産物としてさ
らにおいしいきゅうりをつくらうとがんばっています。

なえ作りのくふう



はじめは、きゅうりのたねをそのまま畑に
まきました。それでは、くきや根が細くて風
ね ほそ
びょうき ま
や病気に負けてしまう弱いなえしかつくれま
よわ
せんでした。そこで、くきや根の太くてじよ
ね ふと
うぶなカボチャのくきに、きゅうりのなえをつぎ木すること
き
で、風や病気に強いなえを作れるようになりました。
びょうき

強いなえのおかげでなえの育ちがよくなったばかりでな
そだ
く、しゅうかくできる期間も長くなりました。
き かん