

しろいしの日本一①

～生産量・販売金額・品質とも日本一～ 「白石もろきゅうり」

白石の「もろきゅうり」は、昭和32年から栽培が始まり、昭和45年から農協出荷が開始されました。現在、18軒の農家が小下倉地区や郡山地区、鷹巣地区などで約7ヘクタール栽培しています。

白石もろきゅうりは、厳しい品質管理と安定供給体制の確立、的確な消費動向の把握などに努め、関係者から「夏の白石、冬の高知」と称されるほどの全国的なブランドに成長し、現在、質・量ともに日本一を誇っています。



◇もろきゅうり◇

もろみ味噌をつけて食べる「もろきゅう」に適したきゅうり、という意味でこの名がつけました。特に品種名ではなく、普通のきゅうりを若どりしたものです。



収穫は手作業で朝・夕の2回行います。収穫しながら手入れもしていきます。
○一本一本でいねいに収穫
長さや太さ、曲がりや色などを選別しながら収穫。表面のイボを取ってしまうと鮮度が落ちるため、つかむのは頭と尻の部分だけです。
もろきゅうりの生長は、温度や湿度といった気象条件に左右され、見極めが難しいとのこと。

もろきゅうりの収穫



▲手前側が規格外の「ハネもの」

○収穫した半分以上が「ハネもの」に
長さや曲がりなどから、畑の段階で半分以上が規格外の「ハネもの」に。ハネものは浅漬けなどの加工用に回されます。さらに出荷までもう一度厳しく選別されます。

■白石もろきゅうりの出荷先
3分の2が京浜市場へ。3分の1が大坂、京都、石川の市場に出荷されています。ほとんどが料亭や日本料理店などの業務用で、「もろきゅう」や飾り（刻み花）などに使われます。

白石の特産ですが、白石のお店では買えません



JAみやぎ仙南白石もろきゅうり部会長の大町榮信さん方取材しました。

徹底した品質管理と安定供給により日本一に

徹底した品質管理

鮮度（日持ち）が良く、太さが上下均一で真つすぐなもの、高品質のもろきゅうりとされています。
もろきゅうりは、暑さや病気、虫に弱く、手入れが大変ですが、白石ではほかの産地に比べ、より厳しく出荷規格を定め、高品質のものだけを出荷しています。

安定供給体制の確立

白石もろきゅうりの生産は、ハウスと露地の組み合わせで、4月から12月まで米の転作地への栽培推進や、ハウス栽培の導入により、栽培時期の拡大や安定供給が可能となり、信頼のブランドとして確立する要因の一つになりました。

的確な市場動向の把握

消費者の好みを的確に把握して、関西地方へは長めのもの、関東地方へは短めのものを出荷するなど、消費ニーズにあつた出荷をしています。

もろきゅうりの出荷

○誤差はミリ単位

収穫されたもろきゅうりは、さらに規格を厳しく選別されて、長さ11.5センチから14.5センチまで6段階に分別されます。誤差はミリ単位に抑えられ、同じサイズ5、6本で一袋にして出荷されます。



▼まるで工芸品のように丁寧に



しろいしの日本一を探そう!

片倉小十郎景綱公の白石城入城から今年でちょうど四百年。

片倉家は、大坂夏の陣や伊達騒動での活躍など、その名を日本中に鳴り響かせました。

その片倉家と家臣たちが築いた礎の象徴「黒釣鐘の馬駿」を市章に受け継ぐ白石市。

現在の白石市にも、日本中に誇れる、さまざまな「日本一」があります。

