

鶴岡在来作物

よじべえ

與治兵衛きゅうり

温海地域の在来作物をつかって
新しいメニューを考えててみませんか？

参加店募集

無料提供期間：令和5年7月20日（木）～8月31日（木）

募集期間：和5年6月20日（火）～7月10日（月）

応募要件

- ・ 鶴岡市温海地区にある飲食店・旅館・民宿・菓子店等であること。
- ・ 試食会に参加し、考案した料理（加工品）を提供することができること。
- ・ 事業終了後、アンケートの回答に協力することができること。
- ・ お客様へ在来作物のパフレット等の配布協力が可能なこと。
- ・ 食品衛生法及び関連法令を遵守していること。

試食会：令和5年8月24日（木）

午前11時～ 温海小国 楯山荘にて

お問い合わせ
お申し込みは

鶴岡食文化創造都市推進協議会

TEL:0235-35-1185 FAX:0235-25-2990

募集詳細は
こちらから→



與治兵衛きゅうりは

鶴岡市温海地区小国で栽培されている鶴岡の在来作物です。長さ20cm余り、太さ7cm程度。金沢市の伝統野菜「加賀太キュウリ」やその派生系統である富山県高岡市在来の「どっこ」に似ています。



養蚕が盛んに行われていた大正時代のはじめ頃、小国の五十嵐與治兵衛家に温海の峠ノ山から婿が来て、その人が養蚕と桑の栽培法に関する先進的な技術を学ぶために、新潟県の村上へ通い、そこから種をもらい受け、代々門外不出のキュウリとして大切に伝えてきたものです。



生でもろみやみそをつけてたり、なますやサラダで食べます。また、味噌を氷水で溶き、キュウリの薄切りを浮かべた夏の伝統料理「冷や汁」としても食べられています。



お盆の精霊馬として使われています。



與治兵衛きゅうりの
詳細はこちらから→

