

生きた文化財
外内島きゅうり



鶴岡在来作物
外内島きゅうりの歴史

1854(嘉永7)年に白井玉井氏が書いた「庄内名物鄭ふり歌合」に「外内島瓜」なる名物が登場し、「たのみやるふみの返るも長木うりいかななるやとむねはひやけ」(頼んで送った手紙が返ってきたら、長きゅうりの種子が同封されていた。いったいどんなきゅうりがなるのだろうと思って育てたら、胸が日焼けしたような半白のきゅうりだった)という歌が添えられている。現在と類似した形質を持つきゅうりが外内島で名物になっていたことから、外内島きゅうりは江戸末期から栽培されていた可能性がある。

(農研機構：在来品種データベースより)



外内島きゅうり

THE TONOJIMA CUCUMBER



www.creative-tsuruoka.jp

私たちが心をこめて作りました！



上野文晴



須藤明里



渡部友和



阿部正一

外内島きゅうりは、半白の短形きゅうり。みずみずしく、皮が薄く、肉厚で、好ましい歯ざわりが特徴です。



食文化創造都市

鶴岡



在来作物とは

栽培者が自らの手で種を採り、選りすぐりながら、世代を超えて地域で栽培されてきた作物です。鶴岡市にはだだちゃ豆や温海カブなどの在来作物が60種類ほどあり、それらは『生きた文化財』ともいわれ、地域の食文化の重要な要素となっています。

しかしその中には、消費需要の減退により生産量や生産者が減少し、将来への伝承が危惧されているものもあります。そこで、これらの在来作物をより多くの方に知っていただき、活用の促進を図り、需要拡大につなげます。

【提供店】

いな舟

EN/ME

SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE

愉海亭みやじま

鶴岡食文化創造都市推進協議会
令和6年度在来作物需要創出事業

TEL:0235-35-1185

FAX:0235-25-2990

外内島きゅうりを応援します！



いな舟

外内島きゅうりの味噌炒め



しなべ外内島きゅうり



EN/ME

外内島きゅうりのレモネード



外内島きゅうりのキッシュ



SHONAI HOTEL
SUIDEN TERRASSE

外内島きゅうりと庄内豚の炒め物



外内島きゅうりのカクテル



愉海亭みやじま

外内島きゅうりの鍋焼き



外内島きゅうりの天ぷら