

# 八百屋塾通信 Vol.40

八百屋塾ホームページをごらんください  
▼「八百屋へ行こう」で検索  
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

## とうがん、推し！



とうがんは、古くから日本人が食べていたうりです。そこで、大量調理のキッチンにプッシュしてはどうでしょう。でも、今の家庭ではもてあましてしまうサイズですね。今回は脱・定番料理&とうがんのトラブルをご紹介します。

●愛知



●茨城



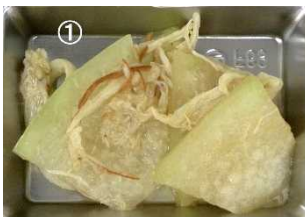
●牛窓・岡山



●ミニとうがん 三浦・神奈川



### うり類の脱・定番料理



#### ①とうがんの中華サラダ

皮をむいて、ワタと種を取ったとうがんに5ミリ厚さに切り、塩もみして、市販のサラダチキンをほくして混ぜる。中華風味のたれ(鶏ガラスープの素、酢、砂糖、にんにくみじん切り、ごま)であえて、糸唐辛子をのせる



#### ②白うりのレモンあえ

少し皮をむき、塩もみした白うりに、レモン汁、すりおろしたしょうが、砂糖少々、しそを加えて混ぜる



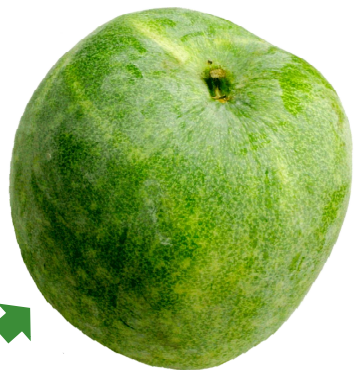
#### ③加賀太きゅうりの豚ひき肉炒め

皮を縞目にむいて厚めに切り、ごま油で、にんにく、ひき肉、長ネギと炒め、塩こしょうで軽く味をつける

※6月の八百屋塾で大好評だった試食メニューです

●かもり

富山県、石川県で作られている地方野菜。りんごのような形の「丸とうがん」で、大きいものは10kgを超えるという。なすなどの夏野菜と煮て、冷やして食べるのが昔からの人気メニュー



### とうがんのトラブル

- 野菜の病気の原因となる病原微生物は、主に、**真菌(カビ)**、**細菌**、**ウイルス**の3種で、**圧倒的にカビ**が多い
- とうがんはさまざまな病気にかかる可能性があるが、青果業として注意すべきなのは、**果実の腐敗**につながる「**炭疽病**」や「**果実斑病**」で、これらもカビが原因
- 果皮の**黒い斑点**は「**炭疽病**」が疑われる。**異常**のあるものは買わないこと。食品の**安全性**を確保するためにも、**健康**な品を選ぶことが重要だ
- 保管場所の**衛生状態**をよくし、**高温多湿**を避けること

### 市場の動き

◆とうがん◆愛知、静岡とも例年通り。静岡は7月から潤沢。8月に向けて増えてくる ◆小とうがん◆6月末に神奈川三浦と愛知が若干 ◆かぼちゃ◆茨城稲敷:「くり將軍」7月上旬ピーク、作柄良好、神奈川三浦「みやこ」やや多い見込み ◆にがうり◆群馬:露地作7月下旬ピーク ◆きゅうり◆福島会津、秋田、宮城など東北産が盛期に向かい下旬のピークには数量十分気配

### ■動画コーナーをご覧ください

実行委員を中心とする取材班の産地視察が掲載されています

動画ページへは、[こちらから](#)→



### ■うり類の情報は八百屋塾ホームページで

◆講演◆きゅうり: 2022年6月19日 (株) 埼玉原種育成会 栗田悌氏/2015年6月14日 野菜ソムリエ石田友一氏/2009年5月17日 稲山光男氏 ◆メロン: 2017年5月21日 農研機構 杉山充啓氏

◆商品情報◆きゅうり: 2022年6月19日 東京青果(株) 長掛雄治氏/2015年6月14日 東京青果(株) 内山桂寿氏 ◆メロン: 2017年5月21日 橋本幾男氏/2016年5月15日 橋本幾男氏/2010年5月16日 橋本幾男氏

八百屋塾ホームページへは、[こちらから](#)→

