



ここでしか手に入らない伝承野菜が 一番のウリ

真室川町と金山町をつなぐ国道344号線から入った真室川町平岡のまむろがわ温泉梅里苑に隣接。真室川の伝承野菜をはじめ、真室川ブランド認定品などが並ぶ。勘次郎胡瓜は、7月～9月頃に販売され、ここでしか手に入らない伝承野菜が季節ごとにいろいろを添え、消費者を楽しませてくれる。

勘次郎胡瓜

【区分】胡瓜（きゅうり） ウリ科
 【別の呼び名】黄色いきゅうり
 【入手時期】7月上旬～9月上旬
 【特徴】この種の胡瓜は30～40年前まで国内に確認されたが現在ではこの胡瓜のみと言われている。青臭さがなく甘みを感じられ、みずみずしい。塩漬けにすると黄色が鮮やかとなり青胡瓜の漬物と盛り合わせると彩がよい。

最上传承野菜

「最上地域特有で概ね昭和20年から存在していた野菜・豆類など」で「現在も最上地域で生産され、自家採取しているもの」と規定され、現在30品目が認定されている。

かんたん、おいしい。お手軽レシピ 勘次郎胡瓜の簡単サラダ

材料

勘次郎胡瓜 オリーブオイル 塩
 生ハム ミニトマト 何れも適宜

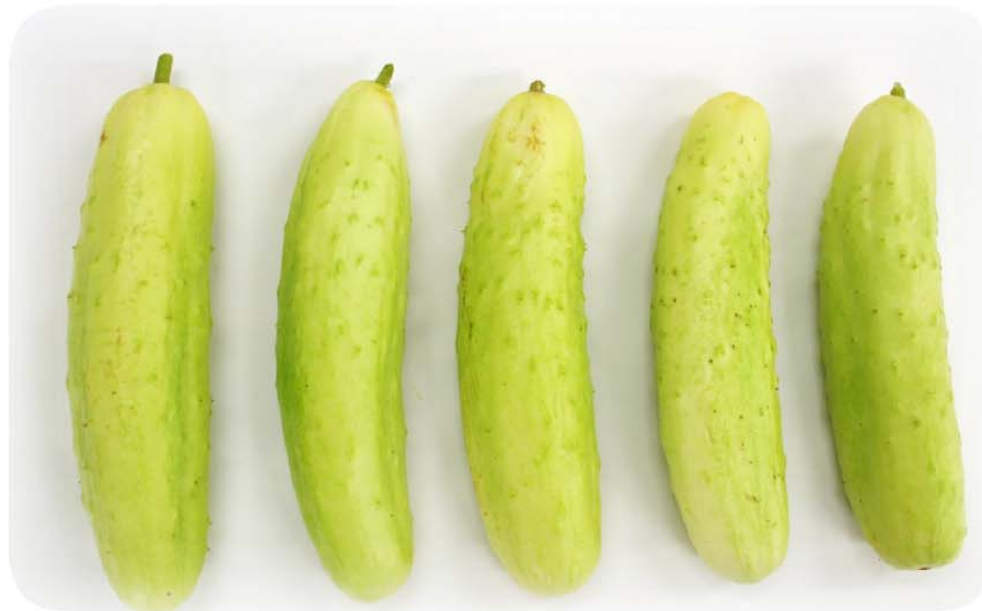
作り方

- 1 勘次郎胡瓜をすりこぎのようなものでたたき割る。ポリ袋等に入れて作業すると飛び散らずグー！
- 2 適当にちぎった生ハムと軽く和え、皿に盛り付ける。
- 3 バジルとミニトマトをちらし、オリーブオイルと塩をかけたら出来上がり！



超簡単で、お店の味、プロの味。しかもうまい！

Point 塩は天然塩、オリーブオイルはエクストラバージンを使うと本格的。



かんじろうきゅうり

勘次郎胡瓜

越冬野菜が多いなか、真夏に旬を迎える最上传承野菜がある。「勘次郎胡瓜」だ。
 もともとは、今から百二十年前に鮭川村から勘次郎家に嫁いだ女性が種を携えてきたことが真室川で栽培されるようになったきっかけ。勘次郎家ではその後、一年も絶やさず栽培を続け、種を守ってきた。
 長らく一般販売はされていなかったが、現在では「産直まごころ工房」の生産者十数名に種を譲り、栽培を広げている。
 その特徴は何と言っても薄い黄色の色とずんぐりした形。食べるときゅうり独特の青臭さがほとんどなく、とてもみずみずしい。サラダの材料として生で食べる食べ方が、このきゅうりの特徴をストリートに感じられるおすすめの食べ方だ。



また、塩漬けにすると鮮やかな黄色となり、一般的なきゅうりの塩漬けと合わせた漬物は、色のコントラストがとても美しい。
 近頃は、珍しさから遠方から買いに来てくれる人もいるとのこと。
 この夏は、古くて新しい味を試してみたいか？

やまがたの食

みずみずしい
おいしいさ