

## 「糠塚きゅうり」史考

### ― 在来作物の感覚史に向けた予備的考察 ―

辻 本 侑 生

#### はじめに

小稿は、青森県八戸市で現在も栽培され続けている「糠塚ぬかづかきゅうり」の歴史を描くことで、在来作物の「色」をめぐる日常史について若干の考察を試みるものである。

近年、地域社会の日常生活の歴史、特に日常の「食」の歴史に焦点を当てて研究が増えている。例えば湯澤規子氏<sup>①</sup>は近代における人びとの暮らしを日常の「食」に焦点化して捉え返すことで、家族や地域といった社会関係、さらには学校や軍隊、工場といった国家とつながる関係性のなかで多様な展開を見せつつ、人びとをつなぎ合わせる存在としての「食」のありようを描き出している。

「食」に関する歴史研究は、より具体的な食材に特化した研究の深まりもみせている。特に注目されるのは、在来性と外来性が入り混じる野菜の歴史であり、明治期以降のキャベツ栽培の展開と食生活への浸透を歴史地理学的に探究した清水克志氏の成果や<sup>②</sup>、多様な在来作物とそれらの栽培を支える「種屋」の経営実態にまで踏み込んだ阿部希望氏の成果<sup>③</sup>

などが蓄積されている。

こうした中で、近年の歴史学的研究において、新たな課題として探究が始まっているのが、食材の「色」と、それに対する人びとの感覚というテーマである。例えば久野愛氏は、一九九〇年代以降、欧米の歴史学や文化人類学などにおいて、人びとの五感の歴史を社会的・文化的視点から捉えようとしてきた「感覚史」という視角を採用している。そのうえで久野氏は、なぜオレンジはオレンジ色なのが「自然」だと思われるのか、といったごく身近な問いを出発点として、食べ物と「色」に対する感覚の歴史を掘り下げ、近現代アメリカにおいて「自然」とされる食べ物の「色」が構築されるプロセスと、それに伴って作物の色管理、さらには食品への人工的な着色を行う技術・産業が勃興していくプロセスを描き出している<sup>④</sup>。

ではひるがえって、私たちの日常において、野菜の「色」とはどのようなものであり、そうした感覚は歴史的にどのように形成されてきたのだろうか。例えば筆者は以前、福井県の山村において焼畑で栽培される赤カブの「赤色」について、峠を越えた城下町においてはその「赤色」

が正月を迎える縁起物として喜ばれてきたものの、一九八〇年代にブランド化して都市部に売り出そうとした際には、「赤」すぎるとして着色料の使用が疑われ、消費者に受け入れられなかった、という経緯を記述した<sup>⑤</sup>。こうした事例を踏まえれば、「自然」とされる野菜の「色」とは、画一的なものではなく、ローカルな認識と、ローカルを超える範囲における認識との緊張関係として捉えていく必要があるだろう。

小稿の問題意識は、湯澤氏・清水氏・阿部氏が着目したような近現代の地域社会の人びとを取り巻く日常の「食」と、久野氏が提起した食べ物への「色」への感覚史とを、「糠塚きゅうり」という青森県八戸市周辺地域に埋め込まれた具体的な在来作物の事例から接合し、検討することにある。ただし、こうした問題意識に対して、小稿を成す段階で得られた資料は非常に少ない。そのため小稿は、八戸周辺の人びとが糠塚きゅうりをめぐり、どのような歴史的経験をたどってきたのかを二次資料を含めたうえで素描し、今後、糠塚きゅうりをめぐる本格的な感覚史研究に取り組む上での予備的考察に過ぎない成果であることを、あらかじめお断りしておきたい。

## 一 糠塚きゅうりの概要

「糠塚きゅうり」は、青森県八戸市糠塚を中心として栽培されてきた在来作物である。通常、スーパーマーケット等で見られるきゅうりは緑色であるのに対し、糠塚きゅうりは外見が黄色いのが大きな特徴である。

植物学者の青葉高氏によれば、きゅうりはヒマラヤ山脈南部の山麓地

域が原産であり、日本国内のきゅうりには、中国方面から流入したものと、シベリア方面から流入したものの二つの系譜がみられる。そして、一般に想像される緑色の細長いきゅうりは中国系（華南・華北系）であり、果実が太く、外皮が黄色く、中に種がある糠塚きゅうりは、「シベリア系」に該当する<sup>⑥</sup>。外見の色の違いは、こうした伝播経路の違いに由来していると推察される。工藤昭氏は「藩制時代、参勤交代の道中に種子を持ち帰り糠塚に植えたのが始まりと伝えられている」と述べており、近世期から八戸市周辺において「糠塚きゅうり」が栽培されていたことがうかがえる。

現在でも八戸市出身者に聞き取りを行うと、比較的年配者は糠塚きゅうりのことを知っており、かつて八戸できゅうりといえば、糠塚きゅうりのような黄色い外見をしているのが当たり前であったし、小さいときによく食べた、というような話を聞くことができる。オーソドックスな食べ方は、外皮を剥いて、種を除去したうえで、味噌をつけて食べるというものであり、二〇二三年現在も八戸市街の居酒屋でこのような供し方をしている例を実際に観察することができた。

そのほか、近年では糠塚きゅうりの新しい調理法も模索されており、八戸市等が開催する「八戸夏野菜マルシェ」では糠塚きゅうりを中華風に調理するレシピの紹介が行われたり、糠塚きゅうりをフランス料理やポルトガル料理の素材として楽しむ「糠塚きゅうり晩餐会」が催されたりするなど、現代的な食材としての活用も進められている。

このように糠塚きゅうりは八戸市周辺の食文化に根差した作物であり、現在も旬になると八戸市内の八百屋やスーパーマーケットで購入するこ

とができる。他方で、生産者の数は以前に比べ大幅に減少しており、一時期は生産継続が深刻に危惧されたこともあり、二〇一三年には「八戸伝統野菜 糠塚きゅうり生産伝承会」が結成され、八戸市農業経営振興センターが事務局として、種の保存や栽培に向けた技術開発・指導を行っている。前述したマルシェや晩餐会も、生産伝承会に所属する生産者や市農業経営振興センター、さらに糠塚きゅうりに魅力を感じる市民らの連携によって開催されている。

## 二 儀礼的な作物としての糠塚きゅうり

「糠塚きゅうり」という文言を文献上に探すことは意外に難しく、現時点で筆者が把握している初出は、一九六四年の青葉高氏の論文中にみられる、「八戸市の糠塚キウリは更に短大で北海道の及部キウリに類似しているといわれている」という記述である。<sup>8)</sup>

「糠塚きゅうり」を史料上探すことが難しい理由として、そもそも日常生活で当たり前前に出現する食材であるきゅうりについて、わざわざ記録されているものが少ないという点を挙げることができるだろう。例えば、八戸地方在住の郷土研究家・夏堀謹二郎氏が一九三〇年に、当時の盆行事の様子について記した、資料一をみてみよう。

### 【資料一】

あたりまいの豆腐汁はあたりまいの豆腐汁、茄子汁は茄子汁でどこへ行つても変りがなからうと思つてゐた。或はこんなことも思つてゐな

つたかもしれない。ところが兄が妻を娶つてからはあたりまいの豆腐汁がめつたに賽の目にきられない。茄子汁は茄子は断然薄くなつた。他、味噌汁で初めて今までのことに気がつき、あたりまへのことと思つてゐたお盆のことをここに書きつけて見る。

(中略)

十三日 朝れんげとぼんばな(桔梗(ききょう))を仏様にあげる。おぶきさんも毎朝のやうにあげる。晩はふかしをする。これとにしろに茄子焼、胡瓜もみ、漬物をお膳立てして仏様にあげる。(中略) きゅうりもみは胡瓜を縦に四つに割り実の部分をとつて薄くきざみ塩もみで固めしぼり、すのは(紫蘇)をきざんで入れ酢で味をつける。漬物は茄子や胡瓜の糠漬。この御馳走を帰つてから食ふことにして五時半頃爺様婆様に孫達がついてお寺参りに出かける。<sup>9)</sup>

この資料一では、著者の夏堀氏が、生まれ育つた家庭が変われば、日ごろの汁物や漬物の作り方・具材の切り方まで異なることに気づき、「あたりまへのことと思つてゐた」盆行事について、あえて文字化してみようと考えた動機が記されている。<sup>10)</sup> そうして記された八月十三日の記述を見ると、盆行事の料理として作られる「胡瓜もみ」の作り方として、「胡瓜を縦に四つに割り実の部分をとつて薄くきざみ」という記述がみられる。資料中には文言としては「胡瓜」「きゅうり」という表記しかみられないが、これは現在の私たちが慣れ親しんでいる中国系の緑色の細長いきゅうりにおいては想定しづらい調理法であり、果実の中に細かい種が

あるシベリア系の「糠塚きゅうり」であったと想定するのが自然であろう。

このように資料一からは、一九三〇年時点において、盆行事の「御馳走」として「あたりまへ」に食されていたのは、シベリア系の糠塚きゅうりであったことが推測できる。この資料ではきゅうりの色については記載がないが、調理手法が詳しく記載されていたため、きゅうりが実際にどのようなものであったのかまで、推測することができたのである。

そして、もう一つ資料一から読み取ることができるのは、きゅうりが盆という行事において儀礼的な意味をもつ作物であるということである。このことは、同じく八戸在住の民俗学者・小井川潤次郎氏が一九六〇年に、自身の幼少期からの生活経験をもとに叙述した『八戸の四季』の一節からも読み取ることができる。資料二は、同書の「夏」の部分から抜粋したものである。

#### 【資料二】

チャウジャマは長者山、牛頭天皇―八坂神社で十四日が宵宮。(中略)  
私の住居は八坂町といって長者山の山の麓、島守の世増の八坂さままでは「蘇民将来」の御札を出した。胡瓜の地物が出来るのはこの頃だった。それまで食べない家もあった。私たちはこの日神様に供げるだけで食べることは食べていた。メドチはミツチからの転訛で河童のことを言った。<sup>11)</sup>  
メドチに掠られないようにと胡瓜を川に流すところもあった。

この資料二からは、八戸市街において、八月の神社の祭礼の時期に

「胡瓜の地物」が出来、「それまで食べない家」があったり、「神様に供げ」てから食べたり、「川に流」したりする民俗がみられたことが読み取れる。先述の盆行事のきゅうりもみ料理と関連づけるのであれば、八戸市街においては、きゅうりという食材は夏の儀礼と強く結びついていることが<sup>12)</sup>うかがえる。そして、「胡瓜の地物」という表現からは、中国系のきゅうりではなく、在来のシベリア系のきゅうりであった可能性を考えるほうが自然であろう。

このようにきゅうりが儀礼的な意味を有する特別な作物であったことは、糠塚という地域における野菜栽培の歴史とも無関係ではないだろう。糠塚は本八戸の中心市街地に隣接し、現在は丘陵地形に住宅街が広がっているような地域であるが、大久保源太郎氏は『続糠塚風土記』において、「糠塚で野菜を作るようになったのは大分後のことで、分け作小作は戦時中も続けられていた。小作料の金納も物納もできなかった当時は小作地で野菜は勿論換金作物も自由に作付できないのは普通のことだった<sup>13)</sup>」と述べている。「糠塚で野菜を作るようになったのは大分後のこと」というのが、いつくらの時代の時代を指しているのか、正確な判定は難しいが、夏の祭日まで食べるのを避ける家があったほどであることも加味すると、大量に栽培・消費されるというよりも、もともとは限られた耕地面積の中で相対的に少量栽培され、自給的かつ儀礼的な性格を有する作物であったと推察される。

### 三 「商品」としての糠塚きゅうり

前章で述べた通り、糠塚きゅうりは地域における一年のリズムの中で栽培され、食される儀礼的な作物としての意味を有していたが、もうひとつ重要であると思われるのは、ある時期から「商品」としての意味合いを有するようになったと考えられることである。

いつごろから糠塚で栽培されるシベリア系きゅうりが「糠塚きゅうり」という呼称で呼ばれていたかは判然としないが、大久保源太郎氏の『続糠塚風土記』にみられる「糠塚のキウリは、糠塚キウリ」といわれて高く評価されていた<sup>14</sup>という記述からは、糠塚きゅうりが単に自家用のみならず、外部からの「評価」にさらされてきた、ということが推察される。

糠塚きゅうりが「商品」化される契機として想定されるのは、昭和初期における八戸市周辺での野菜の促成栽培の隆盛である。青森県水産学校<sup>15</sup>の地理教員であった佐々木藤吉氏が一九三九年に雑誌『八戸市教育』第一二号に執筆した「郷土の地理的素材二、三」という文章には、三戸・八戸地域の野菜促成栽培の現況報告がなされている。ここでは、野菜促成栽培経営の最も盛んな地域の一つとして八戸市糠塚が挙げられており、九〇戸の農家が「ナス、トマト、タマナ、キウリ」の促成栽培に取り組んでいるとのデータが報告されている。野菜の促成栽培を行う理由については、それ以前に盛んであった煙草栽培が「色々な点でうるさいことが多」かったため、各農家が秋までの収入を確保するために、取り組むようになったという<sup>15</sup>。

ここで触れられている「キウリ」が「糠塚きゅうり」であったかを判定するのは困難であるものの、佐々木氏の報告がなされた昭和初期の糠

塚きゅうり生産の状況について、工藤昭氏は「昭和に入ってから、地元有志によって、種苗組合がつくられ」たと述べている。さらに、工藤氏は続けて「きゅうりの自家交配を試みる人もあって、従前からの系統と赤くなり易い欠点を補うために青節成りを交配させた2系統に分かれ、それぞれ自家採種により栽培されてきた」という内容を、糠塚在住の篤農家からの聞き書きによる情報として記載している<sup>16</sup>。ここでは、糠塚きゅうりが「赤くなり易い」ことが「欠点」であると指摘され、中国系の緑色で細長いきゅうりである「青節成」との交配が試みられたと記載されている。糠塚きゅうりは、果実がなった後、時間が経過するにつれて黄色からさらに赤茶色に外皮が変色するため、ここでの「赤色」はそのことを指していると考えられる。

以上の断片的な情報から考えると、昭和初期には、糠塚きゅうりの生産者たちが組織的な生産体制の確立を模索していたこと、そしてそうした模索のなかで品種改良が試みられ、外皮の色を「改良」しようとする試みもなされていたことがうかがえる。即ち糠塚きゅうりは、自家用や儀礼用の作物としての性格のみならず、「商品」としての性格を有するようになり、だからこそ周辺の類似の「地きゅうり」等と呼ばれる在来きゅうりと差異化され、「糠塚きゅうり」といういわばローカルブランドの呼称を付与されていったと考えられることができるだろう。

こうした「商品」としての糠塚きゅうりの性格は、消費者の声からも読み取ることができる。資料三は一九九四年八月に「デリーー東北」紙の読者投稿欄に掲載された「糠塚キウリを復活させて」というタイトルの文章である。

### 【資料三】

先日、近所の人から家庭菜園で育てた糠塚キユウリをいただいた。冷やしてキユウリもみにして食べたが、昔の味がして本当にうまかった。

それにしても糠塚キユウリを口にしたのは何年ぶりのことだろう。近ごろはトンとその姿をみなくなった。糠塚キユウリはかつて八戸地方の野菜の供給地域だった八戸市糠塚で広く栽培されていたのでその名がつけられたという。ウリほどにも太く大型で、熟するほどに黄色くなり、旬は盛夏から盆までである。縦に割ると種子が多く、これを指で取り除き、薄く切って酢みそあえにしたり、単に縦長に切っておやつ代わりにみそをつけて食べたものだった。独特の苦みが食欲をそそった。また、盆の供え物としても欠かすことができず、八戸地方の生活に深く根差してきた。農家の人が糠塚キユウリを売り歩く呼び声も夏の風物詩であった。

それほど親しまれていた糠塚キユウリが消えてしまったのはさびしい。

スーパーや八百屋の店頭からは完全に姿を消し、片町（八戸市）などの朝市などでたまに売っているほかには見かけなくなった（八戸市白銀町匿名希望男性会社員五二歳）<sup>17)</sup>

この文章の書き手は、一九九四年当時五二歳であるため、自称の年齢をそのまま信頼するとすれば一九四二年生まれということになる。資料三をみると、一九四〇年代生まれの男性にとって糠塚きゅうりは、「盆の供え物」であることに加えて、日常的に「おやつ代わり」になるような食べ物であり、かつ農家の人が「売り歩」きに来るものであったことがうかがえる。しかし、一九九四年当時には、「熟するほどに黄色くな

り、「独特の苦みが食欲をそそ」る糠塚きゅうりを見かけることが非常に少なくなり、久々に食べた際には「昔の味がして本当にうまかった」と感じ、その感慨を新聞に投書するに至ったと考えられる。

### おわりにかえて

以上、小稿が現段階で入手し得た資料をもとに、非常に断片的ながらも明らかにした内容をまとめると、以下のとおりである。まず、一九三〇～六〇年代の八戸地方における民俗行事の記録をみると、夏の神社祭礼や盆行事においてきゅうりは儀礼的な意味を有する作物であり、資料中のきゅうりの特徴に関する記述から推測すれば、その当時のきゅうりは現在「糠塚きゅうり」と呼ばれるシベリア系のきゅうりであったと考えられた。

他方で、昭和初期ごろから糠塚きゅうりは、自給用の作物としてのみならず、市街地の近郊農村で栽培される「商品」としての性格をも強めるようになったと推察され、種苗組合の結成や、市街地への行商、そして特有の「色」を品種改良によって変化させようとする試みなどがみられていった。八戸市周辺で栽培されるシベリア系きゅうりを「糠塚きゅうり」と呼ぶようになったのが、いつであるかを明らかにすることは難しいが、一九六四年の青葉高の論文に「糠塚キユウリ」という文言があるように、一九六〇年代には既にローカルブランドを有する商品として、一定の地位を確立していたと推察される。

小稿で紹介した資料のうち、儀礼的な作物としてのきゅうりの性格を

示す資料一・資料二では、きゅうりの「色」について特に記載されることはなかった。これは、身の回りに当たり前に存在する作物であり、わざわざ何色かを示す必要がなかったためであると推察される。しかしながら、それを商品化していくプロセスにおいては「赤くなり易い欠点を補う」必要が生じ、シベリア系とは異なる「緑色」のきゅうりとの交配も試みられた。さらに資料三においては、かつて親しんで食べていた糠塚きゅうりを懐かしむ消費者の声には「熟するほどに黄色くなり」というように、通常流通するきゅうりと異なる「色」であることがはっきりと記載されていた。

以上の素描からは、八戸市周辺というローカルな地理的範囲においても、きゅうりとはどんな「色」であるか、という人びとの感覚は、きゅうりがローカルな範囲で「商品」として流通するなかで意識化されるようになり、それは流通上の「欠点」として認識されることもあれば、昔から味わってきた懐かしさとともに想起されることもあるなど、一括りにできない多様な経験であったことが浮かび上がる。<sup>18</sup> こうした糠塚きゅうりをめぐる感覚史からは、マクロな資本主義的な感覚に飲み込まれていくという説明に回収されない、いわばローカルな感覚史の問題系を提起することができるのではないだろうか。筆者は授業で黄色から赤茶色の状態の糠塚きゅうりの写真を提示して、学生に「これは何だと思う?」と尋ねることを何度か試しているが、これが「きゅうり」であると明かすと多くの学生は驚いたうえで、関心を示しているように思える。一般的なきゅうりの「色」ではない、という糠塚きゅうりの特性は、資料三にみられたような地元住民が味わう懐かしさの感覚に加え、外部者や若

者の驚きや関心をもたらす可能性があるのではないかと考えている。小稿の論述は仮説の提示にとどまっている部分が多く、資料発掘を含めた課題は多く残されている。特に小稿で行った情報の整理に基づけば、糠塚きゅうり販売時の消費者とのやりとりにおいては、「色」をめぐる多様な感覚が表出していたことが予想される。今後は、糠塚きゅうりの行商や朝市での販売、スーパーマーケット等への出荷経験を有する方への聞き書き調査を進め、残された研究課題に取り組んでいきたい。

## 註

- (1) 湯澤規子『胃袋の近代 食と人びとの日常史』（名古屋大学出版会、二〇一八年）。
- (2) 清水克志「日本におけるキャベツ生産地域の成立とその背景としてのキャベツ食習慣の定着 明治後期から昭和戦前期を中心として」『地理学評論』八一―一、二〇〇八年。
- (3) 阿部希望『伝統野菜をつくった人々 「種子屋」の近代史』（農山漁村文化協会、二〇一五年）。
- (4) 久野愛『視覚化する味覚 食を彩る資本主義』（岩波新書、二〇二二年）。
- (5) 辻本侑生「地域資源をつくりだす 福井市味見河内地区の焼畑と」河内赤かぶら」の事例から」『農業と経済』八六―六、二〇二〇年。
- (6) 青葉高「東北地方に残存するキウリ在来品種について」『農業及園芸』三九―一、一九六四年、青葉高『野菜 在来品種の系譜』法政大学出版局、一九八一年。青葉氏は一九六四年の論文において、八戸市のほかにも、今別町や青森市、大鰐町、さらに岩手県盛岡市や岩手県酒田市にもシベリア系きゅうりの分布がみられたことを指摘している。

- (7) 工藤昭『南部畑作地帯のやさしい』(オダブリント、一九九二年)、六五頁。
- (8) 前掲(6) 青葉一九六四。
- (9) 夏堀謹二郎「お盆のこと(二)」一九三〇年九月一〇日「奥南新報」(青森県生活環境部県史編さん室『青森県史叢書 奥南新報「村の話」集成 上』一九九八年、七〇～七一頁)。
- (10) こうした夏堀氏の問題意識は、「当たり前」の「日常」を問い直そうと試みてきた民俗学の初志と非常に近いものであると考えられる(岩本通弥「当たり前」と生活疑問」と『日常』『日常と文化』一、二〇一五年)。
- (11) 小井川潤次郎『八戸の四季』(北方春秋社、一九六〇年)五三～五四頁。
- (12) 小稿では深く分析することができていないが、きゅうりは特に民俗学では、食物禁忌研究の文脈の中で着目されてきた存在である。通常、民俗学では、行事や祭礼の際に特に食べる食物について扱うことが多い一方、何らかの要因により特定の地域のなかで、ある季節のみ食べることが禁じられていたり、また特定の同族においては栽培すら禁じられていたりしている食物がある。そうした禁忌の事例として多く取り上げられてきたのがきゅうりなのである。例えば河上一雄氏は全国の作物禁忌の事例を分析し、禁忌の対象となる作物の特徴として、①外来野菜、②畑作物、③夏作物が挙げられ、またきゅうりの作物禁忌が相対的に東北日本に多くみられることを指摘している(河上一雄「作物禁忌 胡瓜禁忌を中心に」として『講座日本の民俗宗教四 巫俗と俗信』弘文堂、一九七九年)、八七頁。
- (13) 大久保源太郎『続糠塚風土記』(青森毎日新聞社印刷局、一九八六年)、八七頁。
- (14) 同右、九四頁。
- (15) 佐々木藤吉「郷土の地理的素材二、三」『八戸市教育』一二、一九三九年(山口弥一郎旧蔵資料(福島県立博物館寄託)三一〇〇三四)。「八

戸市教育』は八戸市教育会が刊行していた雑誌であるが、八戸市立図書館や青森県立図書館には、『八戸市教育』第一号しか所蔵されておらず、この佐々木氏の論文が掲載された雑誌全体は未発見である。小稿においては、福島県会津地方出身で東北地方各地の民俗学・地理学研究を行った山口弥一郎氏(一九〇二～二〇〇〇)の旧蔵資料に残されていた、佐々木論文の抜き刷りを参照した。

(16) 前掲(7) 工藤一九九二、六五頁。

(17) 『デリーー東北』一九九四年八月八日(八戸市立図書館「糠塚きゅうり」関連新聞記事切り抜きファイル所収)。

(18) 筆者が「糠塚きゅうり晩餐会」で出会ったある糠塚きゅうり生産者は、幼少期は糠塚きゅうりのほうが身近であったが、小学二年生のときに「普通の緑のきゅうりを初めて食べて、旨かった」と感じたと言っていた。おそらく苦みのある糠塚きゅうりよりは、中国系のきゅうりのほうが小学生には食べやすかった可能性が考えられる。他方で、別の生産者の祖母は、苦みが抜けてから食べるために、糠塚きゅうりは茶色い状態に変化するまで待ってから食べているという。こうした色と味をめぐる感覚の語りを丁寧集め、分析していく必要性も今後の課題として指摘しておきたい。

【謝辞】糠塚きゅうりに関する知識や近年の動向等については、金濱和弘氏、南風農園の水野浩司氏、八戸市農業経営振興センターの田茂竜児技査、八戸市商工課の中里一希技査、青森県立名久井農業高校の日野澤義子教諭、弘前大学社会連携課の上平好弘地域連携コーディネーターから多くのご教示を得た。また、本論文の作成に必要な調査研究にあたっては、公益財団法人青森学術文化振興財団助成金 地域の振興に係る研



究事業（チャレンジ）「八戸伝統野菜「糠塚きゅうり」の色変化メカニ  
ズムの解明と地域資源化に向けた研究事業」（弘前大学農学生命科学部・  
藤井祥助教との共同研究）の助成を受けた。記して深く感謝申し上げます。

（つじもと・ゆうき 静岡大学地域創造教育センター講師）