

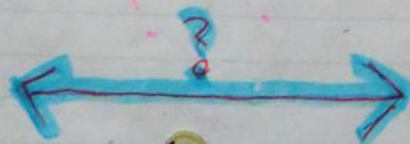
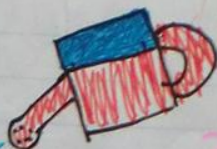
きゅうり



きゅうり博士になるう!



きゅうり君



五年

菊池

美里

目次

1. 研究の動機 P. 1
2. 調べたいこと P. 2
3. 研究計画 P. 3
4. 研究の実際(調べたこと) P. 4~5
 - (1) きゅうりを育てみる
 - ① 肥料ありなしではる(差) P. 7~14
 - ② いぼの意味はる P. 15
 - ③ 絵・写真日記 P. 16~23
 - ④ きゅうりの曲がる理由 P. 24
 - ⑤ きゅうりの花 P. 25
 - ⑥ 継木について P. 26
 - ⑦ 成長グラフ P. 27~30
 - ⑧ しゅうかく量の表 P. 31
 - ⑨ 新北星・Vロードについて P. 32~33
 - ⑩ うどん粉病 P. 34
 - ⑪ きゅうりの種 P. 35
 - (2) きゅうりの生産料 P. 36~37
 - (3) きゅうりの豆知識 P. 38
 - (4) きゅうりの歴史
 - ① ふる里・さいばいの歴史 P. 39
 - ② きゅうりの由来 P. 40

(5) きゅうりの栄養分 P.41

(6) きゅうリアンケート

① 学校の人にインタビュー P.42

^{P.43}② 家族・外国の親しい人にインタビュー

^{P.44}③ きゅうりがきらいな子にインタビュー

^{P.44}④ 町の人に3問インタビュー(夏休み前)

⑤ ヤマザワにインタビュー P.48~49

^{P.50}⑤ 町の人にインタビュー(夏休み後)

(7) きゅうり料理

① 町の人はどうな食べ方がいいのか P.51

^{P.52}② きゅうり料理をたくさん作ろう!

③ 身近なきゅうりレシピ P.60

④ きゅうりのおもしろい切り方 P.61~63

⑤ きゅうりの保存法 P.64

(8) きゅうりの種類 P.66~67

5. まとめ P.68

6. 協力していただいた方

7. 参考文献

} P.69

1. 研究の動機

テーマ キュウリ 博士になろう～

前に知り合いで野菜を作っている人の家に野菜をしゃがくしに行、た時に、キュウリを取ろうとして突にさわると何かが手にささり、「いたい」と感じ見てみると、チクチクとしたいぼみみたいなものがついていました。でも、スーパーで買ったキュウリはさわってもいたくなくて、何がちがうのだろうとぎもんに感じていたので、今年は、キュウリの研究をして、イボのひみつを解いて、キュウリの博士と呼ばれるくらいキュウリのことを知りつくしたかったし、キュウリは、大好物なので、この研究にしました。

2. 調べたいこと

調べたいこと

予想

① キュウリの成長

- くきの伸び方、太さ、大きさ、色
- 葉の出き方、大きさ、色
- 花のさき方、つぼみのつき方、形
- 実のでき方、ふくらみ方、形、色

だんだん
伸び、太くなり、
大きく、色や形
もできてくる

② キュウリの歴史

- いつ、どこで、どうやって

100年くらい
前に日本に
外国より1000年前

③ キュウリの種類

- いぼあり、なしで...

味がちがう?

④ キュウリの生産量

1位は 東京?

⑤ キュウリの成分

ビタミンC 水分

⑥ キュウリ アンケート(人気)

人気だと思ふ

⑦ キュウリ 料理

おいしく食べれる料理

- オリジナル料理

作れる

3. 研究計画

調べたいこと どんな方法 いつ

① きゅうりの成長

- ・ きの伸び方、太さ、太さ、色
- ・ 葉の大きさ、太さ、色
- ・ 花の大きさ、つぼみの大きさ、形
- ・ 実の大きさ、ふくらみ、形、色

実際に育てる

かれる

まで

毎日

(5月~10月)
くらい

② きゅうりの歴史

- ・ いつどこでどうやって

③ きゅうりの種類

- ・ いぼあひなしで...

④ きゅうりの生産量

⑤ きゅうりの成分

⑥ きゅうりのアンケート(人気)

⑦ きゅうり料理

- ・ おいしく食べれる料理
- ・ オリジナル料理

ネット・本

5月

6月

7月

8月

9月

実際に作る。

アンケート

春(5月)

と

夏(8月)

毎日

それと
おともにして

4. 研究の実際

(1) きゅうりを育ててみる

- ① 肥料があるのとないのでは、
どちらがうのる
- ② いぼの意味はる
- ③ 写真で成長を見てみよう
- ④ きゅうりの曲がる理由
- ⑤ きゅうりの花
- ⑥ 糸木木について...
- ⑦ しゅうかく量や長さのグラフ
- ⑧ 私の育ててるきゅうりについて...
- ⑨ つどんに病について...
- ⑩ きゅうりの種

(2) きゅうりの生産量

(3) きゅうりの歴史

(4) きゅうりの成分

(5) きゅうリアンケート

- ① 町の人に... (人気度・料理など)
- ② ヤマザウに売れてるかをインタビュー

(6) きゅうり料理

① アンケートをまとめて、どんな料理が好きなか、好きな理由を知ってまとめよう。

② きゅうり料理を作ろう

(きゅうりとキャベツのつめもの、

きゅうりのすのもの、だし

きゅうりのスープ、ミニたんこ

バンバンジーサラダ)

③ 身近なきゅうりレシピ

④ きゅうりのおもしろい切り方ベスト3

(7) きゅうりの種類

そもそも、

きゅうりとは...
どんな植物?

きゅうりは、~~ウリ科~~ ウリ科

の植物で、日本には、約

2000年位前、平安時代から

さいばいされはじめ、今では

群馬県で生産量が6万

4000トンとなりました。

水分が多いきゅうりは、

水タレさがとくちょうで
す。

(昔から育て)

ひょうも水もやるのと水だけでは差はどれ位つくの?

25°
植えた日の長さ

ひょうあり	
● Vロード	12.2 cm
● Vロード	8.6 cm
ひょうなし	
● 新北星	15 cm
● 新北星	13.9 cm

→ Vロードの差
3.6 cm

→ 新北星の差
1.1 cm

(5月5日)
この日は苗を植えた日
ひょうはつるがたく
さんでてからにかう
とてんやうなひょう
がきてたこと

Vロードも新北星もひょうありの方が高さが高い。
でも、ひょうなしの方もありの方も、まだ元気だ。
もう少し大きくなったら高さや元気に、もと差がつく
だろう。楽しめた。

5月6日の長さ

5月6日～つるがたくさん
でるまでひょうはあやま
るでも昨日はひょう
変わりの物をあげた

● Vロード(あり)	14 cm
● Vロード(なし)	11.7 cm
● 新北星(あり)	16 cm
● 新北星(なし)	19 cm

Vロード
→ 差
2.3 cm
新北星
→ 差
3 cm

気がついたこと

Vロードはひょうありの方が2.3 cm 高いが、昨日より差
がぢぢま、た。新北星は、昨日はひょうありの方が高か
たのに、今日にな、てひょうなしの方が3 cm も高くな、ていた。
理由とい考えられるのは、ひょうなしの方が日が当たる
方に置いてあ、たからだ、と思う。つるがで、てきたら本当の
ひょうをやるから、そうしたら、新北星のひょうありは長さが
高くなるだろうか?

5月9日の長さ

昨日は雨で水をやら
なくてお、といは、水と
あ、けるのを忘れたから
今日はたっぷりあげた

● Vロード(あり)	14.9 cm
● Vロード(なし)	12.2 cm
● 新北星(あり)	16.8 cm
● 新北星(なし)	20.5 cm

Vロードの差
→ 2.7 cm
新北星の差
→ 3.7 cm

気がついたこと

Vロードも新北星も、5月6日より差がふ、えた。

5月12日の長さ

13°C

・Vロード(あり)	18.5cm
①Vロード(なし)	22.5cm

→Vロードの差
4cm

①新北星(あり)	16cm
・新北星(なし)	13.1cm

→新北星の差
2.9cm

★気づいたこと★

しばらく観察しなかったのに、そんなにのびていない。一番のびているのは5月5日～5月6日で新北星のひょうなしだ。13.9cm～19cmまでのびた。それに一番ビックリしたのは、Vロードはひょうありの方が長かったのにひょうなしの方が高くなり、新北星はひょうなしの方が長かったのに、ひょうありの方が長くなった。

5月15日(土)の長さ

11°C

昨日に新北星のひょうありと、Vロードのひょうなしがのうねこからふんずけられておれていたのビシチューをたてて、ささえました。

・Vロード(あり)	19cm
①Vロード(なし)	23cm

→Vロードの差
4cm

・新北星(あり)	19.5cm
①新北星(なし)	22.5cm

→新北星
3cm

★気づいたこと★

のうねこにふんずけられたのも、うまくいけば、もとにもどりそうなので、うまくいくことを祈る。

5月16日

変わり

なし

★気づいたこと★

キャウリが①も合わせアワ本(新北星なし)のうち、1本1.5cmでほかも、それくらい小さいです。

5月18日 27°C
シチューを立てましたが、
シチューが少し曲がってしま
いで Vロードが少し
低かったので、16日と同じ長さ
にしました。

・Vロード(あり) 19cm	→ Vロードの差
② Vロード(なし) 23cm	4cm
・新北星(あり) 20cm	→ 新北星の差
② 新北星(なし) 24cm	4cm

5月19日(水) 21°C

(ハリヲ)

18日と同じで、
低いので、Vロード
だけ、16日と18日と
同じ長さにしました。

・Vロード(あり) 19cm	→ Vロードの差
② Vロード(なし) 23cm	4cm
・新北星(あり) 23cm	→ 新北星の差
② 新北星(なし) 27cm	4cm

★気づいたこと★

長さは長くなっても(新北星)差は同じでビックリした。
伸びる長さは一日一日同じなのかな...

5月21日(金) 23°C

(Vロードのありは、16日・
18日より高くなだけれど
なしはまだ低いから...)

・Vロード(あり) 21.5cm	→ Vロードの差
② Vロード(なし) 23cm	1.5cm
・新北星(あり) 26.5cm	→ 新北星の差
② 新北星(なし) 31cm	4.5cm

★気づいたこと★

ありが
いきました。

長くなるきまりはないと思う、なぜなら今日は2種類
とも0.5cm上がった。ふえたからだ。

5月24日

Vロード(なし)は伸
びないから同じで、
Vロード(あり)は、あり
のアブラムシが
こってまたこさん!

② Vロード(あり) 26cm	→ Vロードの差
・Vロード(なし) 23cm	3cm
・新北星(あり) 30cm	→ 新北星の差
② 新北星(なし) 34cm	4cm

ありとアブラムシ
が いました。

★気づいたこと★

Vロード(なし)だけに ありとアブラムシがついていました。
長さが一番短いからでしょうか...

わざと
目玉をおき
は、かて
(長さを)
みました。

結果
そんなに
変わっていない

(つぼみ)

5月25日 22°C 風強い

今日も
理由は同じです。
(Vロードなし)

★気づいたこと★

Vロードの差が5cmにもなって 多分最高記録だと思う。
新北星が肥料なしの方が高いのはビックリした。

○Vロード(あり) 28.5cm
・Vロード(なし) 23cm

→ Vロードの差
5.5cm

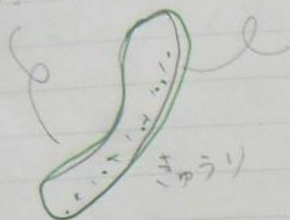
・新北星(あり) 33.5

→ 新北星の差

○新北星(なし) 37.5

4cm

5月26日 15°C (雨)



○Vロード(あり) 30cm
・Vロード(なし) 24cm

→ Vロードの差

6cm

・新北星(あり) 35cm

→ 新北星の差

○新北星(なし) 38.5cm

3.5cm

★気づいたこと★

Vロードの差が昨日より大きくなりビックリ!!
もっと差が大きくなるのかな...?

5月30日 15°C



○Vロード(あり) 32cm
・Vロード(なし) 26cm

→ Vロードの差

6cm

・新北星(あり) 36.5cm

→ 新北星

○新北星(なし) 39cm

3cm

★気づいたこと★

間をあけたのに、あんまり伸びてないのには
ビックリしました。

(わざと
間をあけ
る作戦
第二)

結果

(あんまり
変わっていない)

6月5日(土)

・黄色いハートは虫がついてる
・一番大きな葉は10cm
・アナラムラタの卵は10個
・23個のバネを付けた
・3つうり2本、1本2.5cm
・大きな葉、1本2.5cm
・花びら(直径約6cm)

○Vロード(あり) 49cm
・Vロード(なし) 38.7cm

→ Vロードの差

10.3cm

・新北星(あり) 47cm

→ 新北星の差

4cm

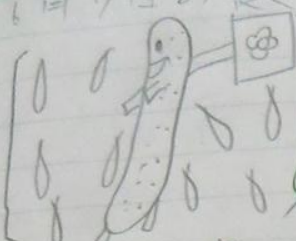
○新北星(なし) 51cm

またわざと間
をあけて、どれ位
伸びるかみてみ
ました。

結果

(け、こ、う伸びた)

1. 同ワ白の長さ

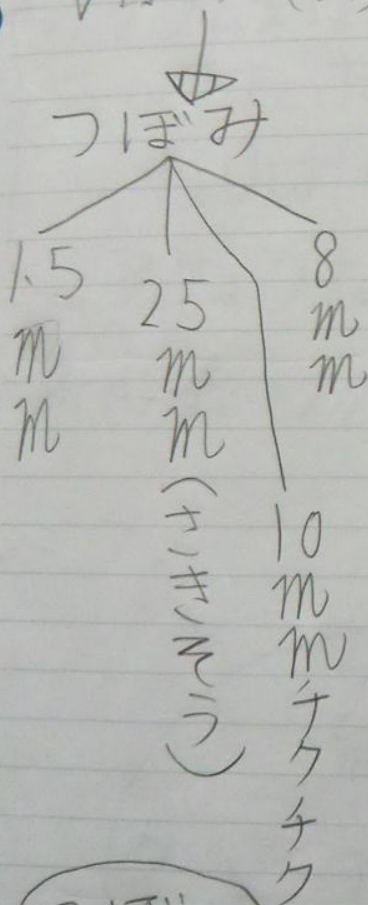


Vロード(あり) 56cm
Vロード(なし) 39.5cm → 差 16.5cm

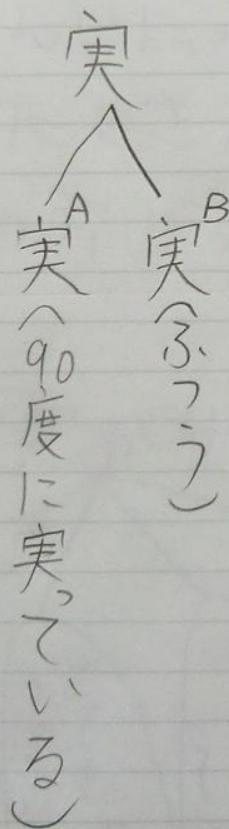
新北星(あり) 57.5cm
新北星(なし) 55.5cm → 差 2cm

★分かったこと★
ギョウリのつるは、先の方が切れやすい。

★気づいたこと★
・Vロード(あり)



つぼみ
4つ



花
約4cmの花さいてゐる

アブラムシ(虫類)
あまりいない

(次) →

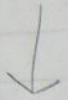
Vロード(なし)



。つぼみ ... ある

。実 ... ない

。アブラムシなどの虫 ... たくさん



アブラムシは、取ったばかりなのに

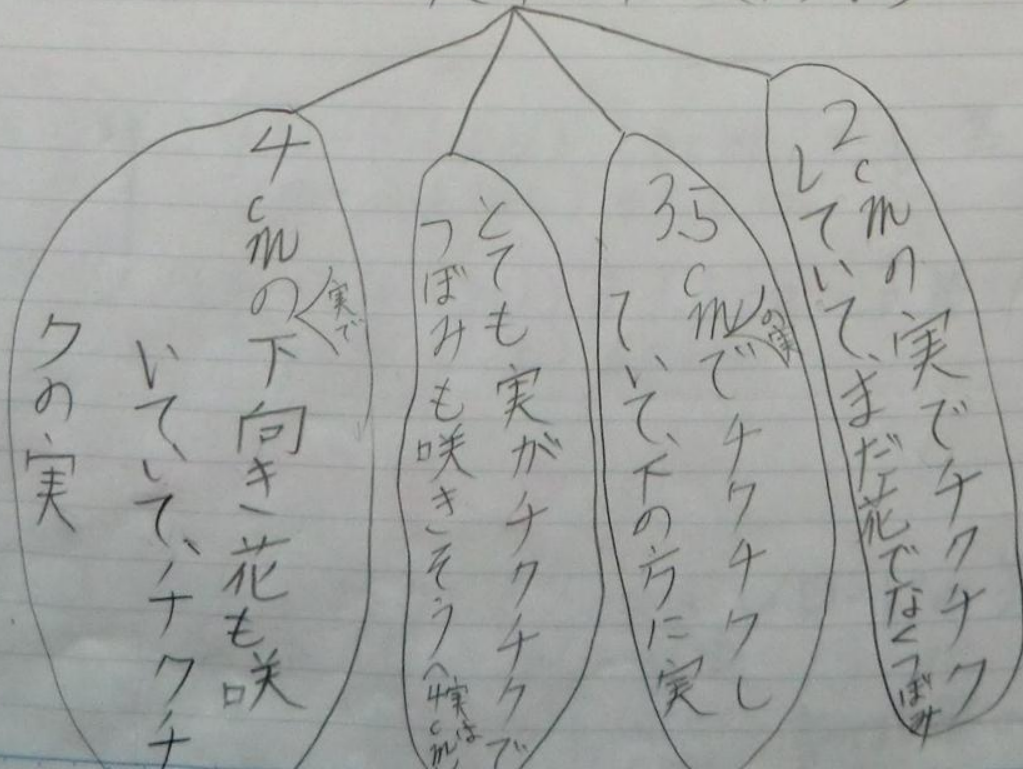
また、たくさんいた。しかも、Vロードの

けいばかりたくさんいた。アブラムシは

ひょうなしの方が好きなのだろうが。

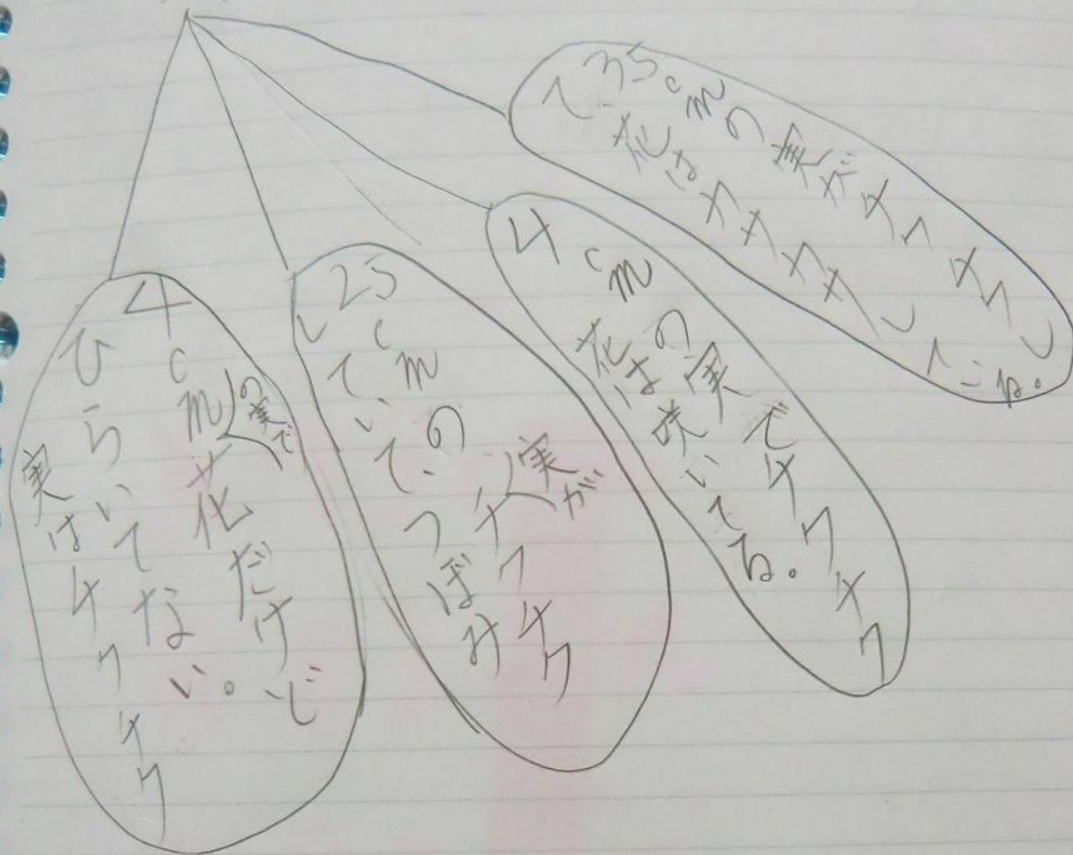
新北星(あり)

実が4つ(多い)

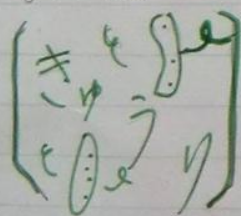


新北星 (なし)

実 4つ (多い)



6月8日



○ Vロード (あり) 60cm

・ Vロード (なし) 41.5cm

→ 差 18.5cm

○ 新北星 (あり) 61.5cm

・ 新北星 (なし) 60cm

→ 差 1.5cm

↑ わざと日にちを置く!

6月11日

○ Vロード (あり) 62cm

・ Vロード (なし) 49cm

Vロードの差

→ 13cm

○ 新北星 (あり) 66.5cm

・ 新北星 (なし) 67cm

新北星の差

→ 0.5cm

6月13日

デカイ!!

①√ロード (あり) 85.5cm → 差 24.5cm
√ロード (なし) 61cm

②新北星 (あり) 90cm → 差 3cm
新北星 (なし) 93cm

☆気づいたこと☆
11日よりずーっと伸びていて、ビックリした。

6月

A 73cm

B 83cm

C 93cm

D 103cm

いぼの意味は……

- チュウリは、みずみずしい香りと、パリッとした歯切れの良さがいいのちです。表面のツヤとそこについているとけをふつう「いぼ」とよんでいますが、このいぼがチクチクするものほど新鮮です。少しの曲がり、生育途中の栄養状態などによるもので、魚の度や味、栄養には関係はないです。
- いぼは虫などから守るために、できたものです。(チクチクしているから)

種から食べられるまで"....."

* 長さ ^(お) Vロード 12.2cm • ^(お) Vロード 8.6cm • ^(お) 新北星 15cm • ^(お) 新北星 13.9cm
 * 植えた日 5月5日
 * 気温 25℃
 * 天気 晴れ (暑かったとても)
 * におい 新北星はにおうような気がしたがVロードはにおいなし
 * 手ざわり • くきはどちらもチクチクしていたが新北星の方がチクチクが大きい
 • 葉はフワフワとチクチクがまじった感じ
 • 子葉はパタパタしている

☆ その他・気づいたこと

新北星に 3.5cm 位のつるがついていた。
 手ざわりでどちらもチクチクしていたが、キュウリの裏についている チクチクに関係あるのだろうか？

絵か写真

5月9日 19℃ 晴れ 『新北星のつる』

① ② ③
 や や が あった。

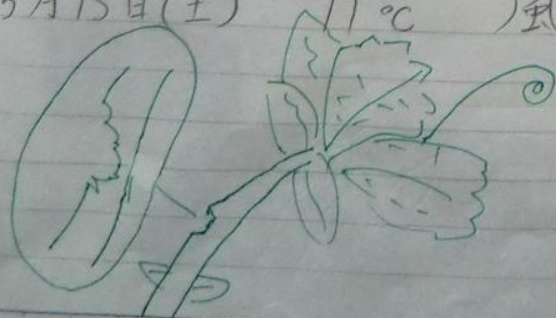
私が考えた予想だと 最初①になり、生長するにつれて②になり、もっと生長すると③になると思う。
 ①と②の間、②と③の間、の形もみてみた。

5月15日(土)

11℃

風 & 雲り

『おれたる』



おれたる前



『小さい葉が
フワフワ
していた』

5月13日



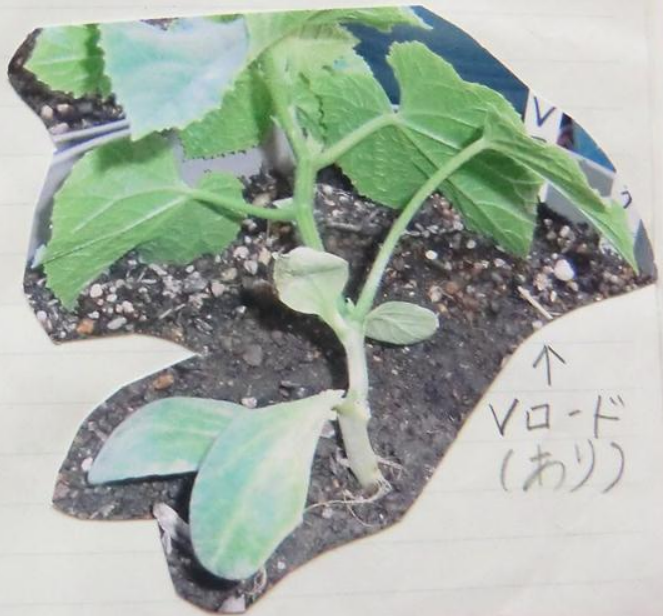
↑
新北星
(なし)



← 新北星
(あり)



↑
Vロード
(なし)

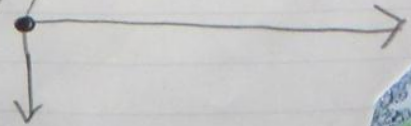


↑
Vロード
(あり)



← 温度計

キヤリ
ニャリ



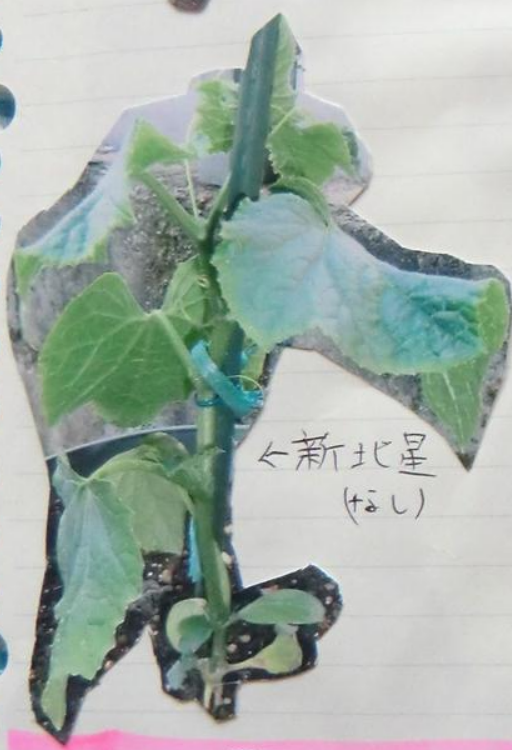
5月17日



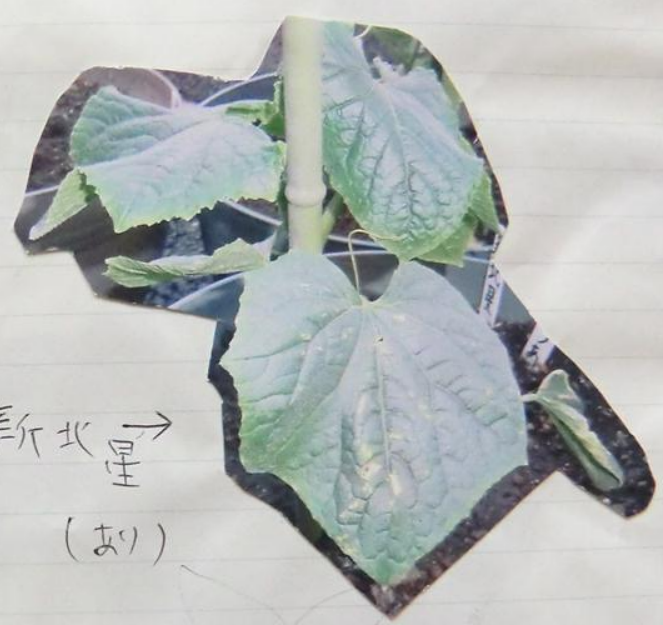
↑Vロード(なし)



←Vロード(あり)



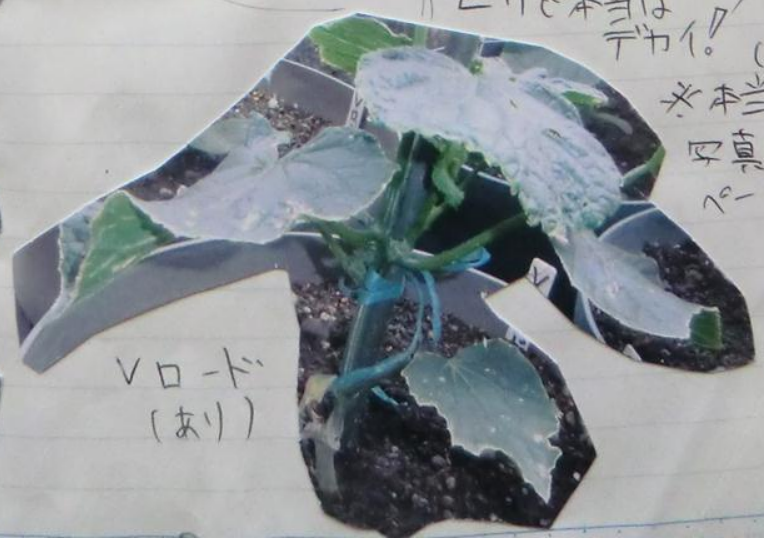
←新北星(なし)



新北星(あり)



Vロード(なし)



Vロード(あり)

※セカンドになっている 5/28
 ↳ けど本当はデカイ。(ゆめい)
 ※本当? の写真は次のページ!

新北星
(ない)



新北星
(あり)



アッ
フ
⑤



レコード
*(あり)

うどん
粉病

アッ
フ
⑤



7月 4日のしゅうかく



✓ロード
(肥料あり)
7/4 2本



新北星
(肥料あり)
7/4 2本



✓ロード
(肥料なし)
7/4 1本



新北星
(肥料あり)
7/4



✓ロード
(肥料あり)
7/4 2本

と
も
大
き
い
→

7/20
ころ



虫だらけ

葉も食べられた。





8月

終わり

← 種を取る
ために、
もっと太くなる
まで育てます。

食べごろ

の

きゅうりなので

しゅうかく!





← * 同で * →

水不足で
くるん.. となり
ました。

今度は、
水をたっぷり
やります。



✓ ロード
ひりょう →
あり



8月 終わりの
← ときより。

色がきたら

もう少しで
かれそうもも ｺｺ

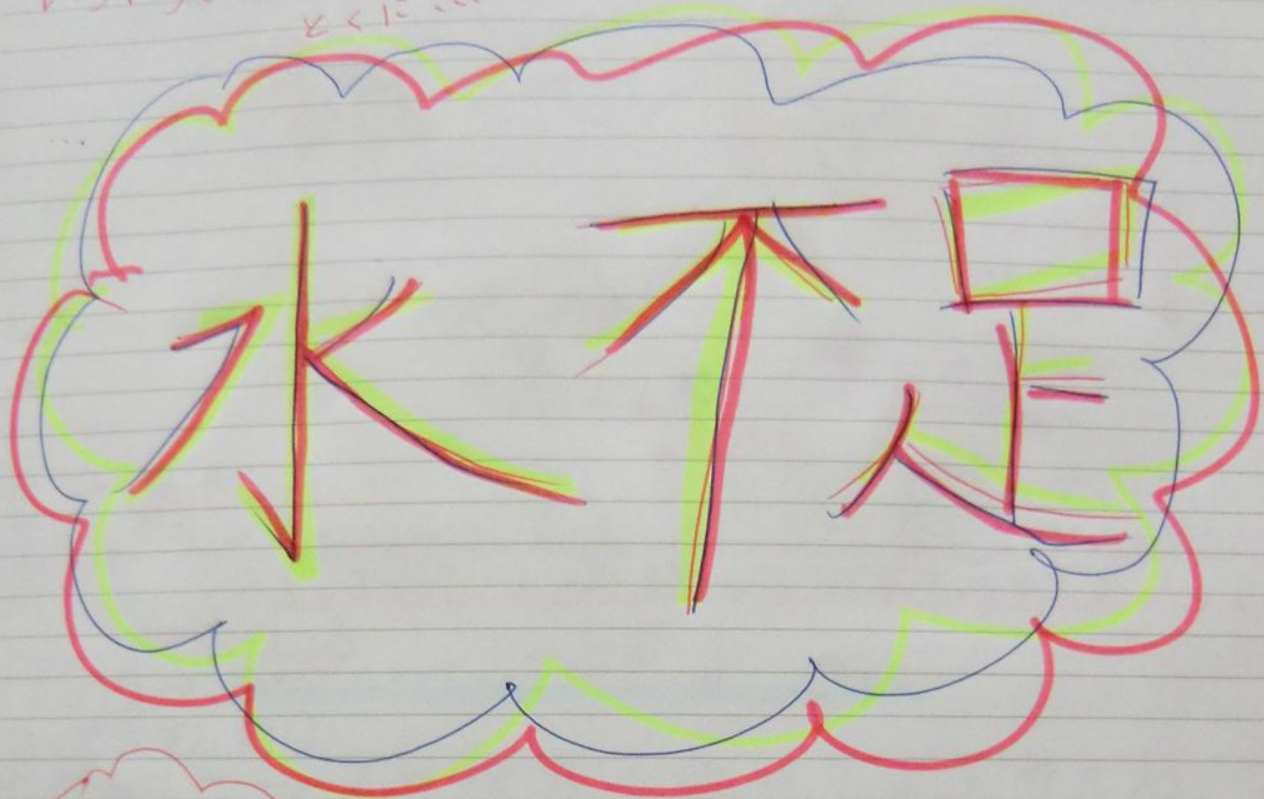
9月の
中ごろ

実が
少ない



きゅうりが曲がる理由

いろいろありますが...
とくに...



きゅうりには
水分が約95%
必要なので、
水はたくさん
や33

です!!

少し
水不足

ふっ
う

すこ
く
水不足

花の
約長 直径3cm

5月の中ごろ



きゃうりの
花



花の
約長 直径4cm



花の
約長 直径3cm

おし花です。

色 → 黄色、ほい 少しオレンジや茶色も入っている
花のもよう → 花のうらも表も オレンジや茶色、ほい線が
入っていて、1つの線から何本もの線が入って
いる

手ざわり → へたへたしていて、水、ほい。

(おし花にする前)

全体的に → どの種類も色や、もよう、手ざわりは
ほぼ同じで生長している花だと、
花にきゃうりの実がついているのもあり、
約、3、5cm位(全部)で、花びらの先の
平きんて 直径

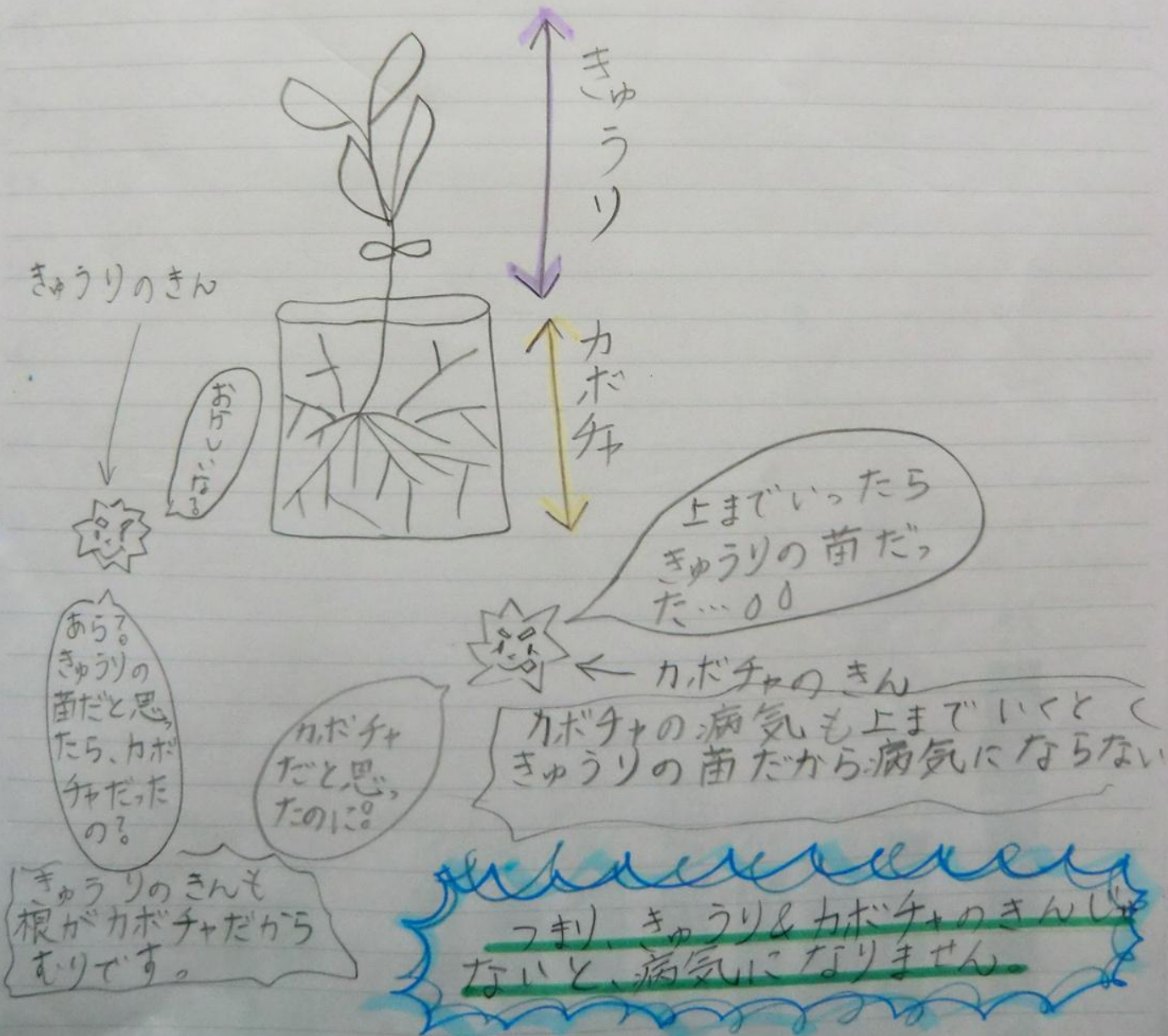
方にチフとしたものがついていたり、花のま
ん中に緑のひげのようなものがついていた。

なんで花を取ったの? → おし花にするために取ったのでは
なく、この花(上)は苗の下の方に
あった花で、花からきゃうりは生長
するけれど下にある花が生長して
きゃうりになってしまうと、下にだけ
栄養がとられて上の実がおい
しくならないから、下の花を取り
ても全部おいしくなるように
下のを取りました。 ↑ (おいしいちゃんか)
いていた

つぎき 系継木について

おじいちゃんにききました。

系継木はほとんどの場合はカボチャの苗でやります。カボチャの苗ときゅうりの苗をくっつけて病気にかかりにくくします。また、きゅうりとカボチャの組み合わせ意外もあります。



(カマ)

5月5日~6月5日のVロード(なし)の表

NO.

DATE

(cm)

75

70

65

60

55

50

45

40

35

30

25

20

15

10

5/5

5/6

5/9

5/12

5/15

5/18

5/19

5/21

5/24

5/25

5/26

5/30

6/5



(グラフ)

NO.

DATE

5月5日~6月5日 Vロード(あり)の表

(cm)

75

70

65

60

55

50

45

40

35

30

25

20

15

5/6

5/6

5/9

5/12

5/15

5/18

5/19

5/21

5/24

5/25

5/26

5/30

6/5

5/6

5/6

5/9

5/12

5/15

5/18

5/19

5/21

5/24

5/25

5/26

5/30

6/5

5月5日～6月~~5~~日の新北星(たし)の表

(cm)

90

85

80

75

70

65

60

55

50

45

40

35

30

25

20

15

13

10

5/25 5/26 5/30

5/21 5/24

5/19

5/8

5/6 5/9 5/12 5/15

6/5

6/9

6/8

5月5日～6月5日の新北星(刺)の表

(cm)

90

85

80

75

70

65

60

55

50

45

40

35

30

25

20

15

10

6/5

5/30

5/26

5/25

5/24

5/21

5/19

5/18

5/15

5/12

5/9

5/6

5/5

新北星のあり、なし、

Vロードのあり、なしの
全部のしゅうかく量

6月28日... 2本

⑤ 2本

7月4日... 5本

⑤ 7本

7月5日... 1本

⑤ 8本

7月8日... 3本

⑤ 11本

7月10日... 2本

⑤ 13本

7月11日... 3本

⑤ 16本

7月12日... 5本

⑤ 21本

7月17日... 3本

⑤ ²⁴24本

7月19日... 4本

⑤ ²⁸28本

7月22日... 5本

⑤ 33本

8月12日... 1本

⑤ 34本

8月22日... 1本

⑤ 35本

☆ 合計 35本 ☆

私が育てる 新星・Vロードについて

新北星

主枝着果

3~4月まで主枝 50~60%、
5~6月まで 25% 前後、
側枝は高温期とでき 80% 前後
である。

草勢

樹勢旺盛で立ち枯れ性病害に強く、自
根栽培が楽々可能。作りやすいキュウリ
茎太く、徒長し難い性質があり、ガッチリと生育
するため、高温乾燥或いは日照不足や加湿等の悪
条件にも強い。

果実

超多収と品質の良さで、産地や生産者に喜ばれる
とともに、キュウリ本来のパリッとした歯切れと旨味を
感じる。

Vロード

Vロードは複合耐病性を持ち、つるも丈夫な
ので長く楽しめるキュウリです。

薬剤がけ ないため安心！

アブラムシ、スリップス、ハダニなどの
害虫は見つけ次第、すぐたいい
しょう！

Date No.
なんで新北星は肥料なしの方が
長いのか???

新北星は、立ち枯れ性病
害に強い。

作り易い

どんな悪条件にも強い

(かんそうや日照不足加温
など)

からと考えられる。

うどん粉病について

私のきゅうりは、うどん粉病になって、葉がクシャクシャになってしまったので、予防方をさぐってみました。

うどん粉病になりやすい様子

- ・20℃前後の温度
- ・日あたりが悪い
- ・昼と夜の温度差が大きい
- ・ひりょうの効きすぎ

予防方

- ・おすをうすめて葉にかける
(スプレーで)
- ・風通しの良いところに置く
- ・チッソ肥料をひかえる

きゅうりの種

大きくなってブヨブヨしていたきゅうりの中に入っていました。

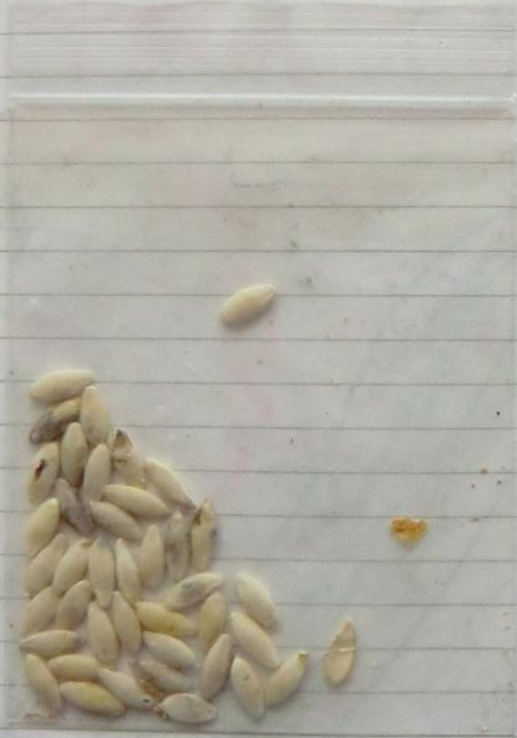
色…白・はいろ

手ざわり(きわり)…つるつる

(先)…チクチク? (いたい)

におい…あまりないが、甘いにおいかもしれないかんじ

その他…種にときどき黒いものもようがついてるものもある



1位 群馬県 (6万4000トン)

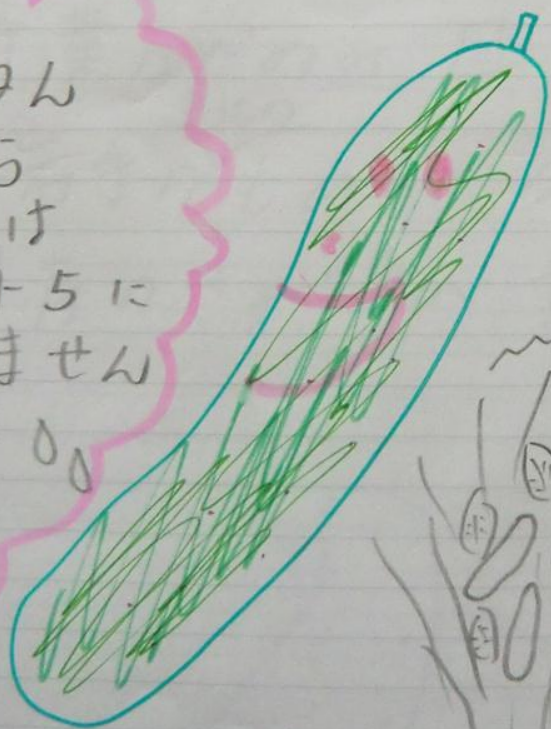
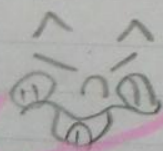
2位 宮崎県 (6万1000トン)

3位 埼玉県 (5万5000トン)

4位 福島県 (5万4000トン)

5位 千葉県 (3万5000トン)

ざんねん
ながら
山形は
ベスト5に
入ってません
でした。



生産量の6割は施設栽培

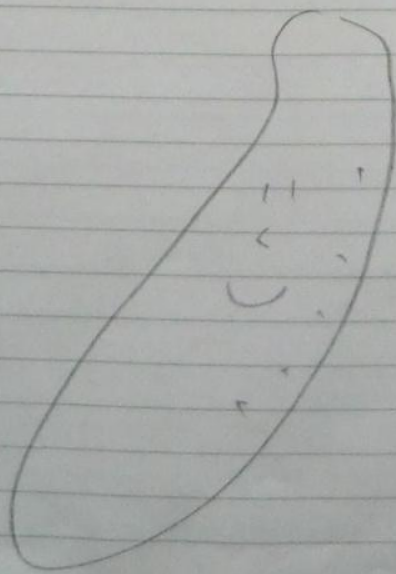
一年を通じて出荷

キュウリは年間約90万トン生産されていますが、そのうち6割がビニールハウスなどの施設で栽培されています。

夏の露地栽培以外は施設のものかほとんどです。東京には、春秋は群馬

埼玉、千葉などの近県のものが、夏は

福島、岩手^{東北の}のものが、冬は高知、宮崎の南国産のキュウリが主に入荷します。



きゅうり豆知しき

NO.

DATE

～苗の選び方～

苗の選び方は春きゅうりの苗は4・5月に園がい店に売られています。くきが太くしっかりした苗を選びましょう。

～水の量～

花が咲いて実がでてきたら、いつもよりたくさんやりましょう。やらないと実が曲がってしまいます。

店などで曲がっているきゅうりは、水不足なので曲がっていないのを選びましょう。

～買う時～

全体的にこい緑色で、つやがあり、いぼがとげとげしているものが良い。

～保存方法～

野菜室程度の温度が良い、水がついてる時はふいて、立てるとより長持ちする

～しゅうかくする時～

はさみで20cm前後で切ります。一時に多く実がたります。

キュウリのふる里はインドやマ
ラヤのふもとの **すずしい** ところ です。

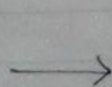
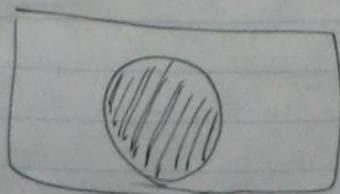
日本には約 **2000年位前** に伝わってきました。
3000年ほど前から栽培されまし
(外国で)

た。

きゅうりの

ふる里は

日本じゃないんだー！



きゅうりの由来

ゆらい

きゅうりは昔、『きいろい うり』ということから、黄うりと呼ばれていましたが だんだん、黄うりから今のきゅうり、漢字で書くと胡瓜 きゅうり となり、いろいろな家庭で親しまれています。

黄うり

→ きゅうり
時代を
かさねて...

キュウリの栄養分表

NO.

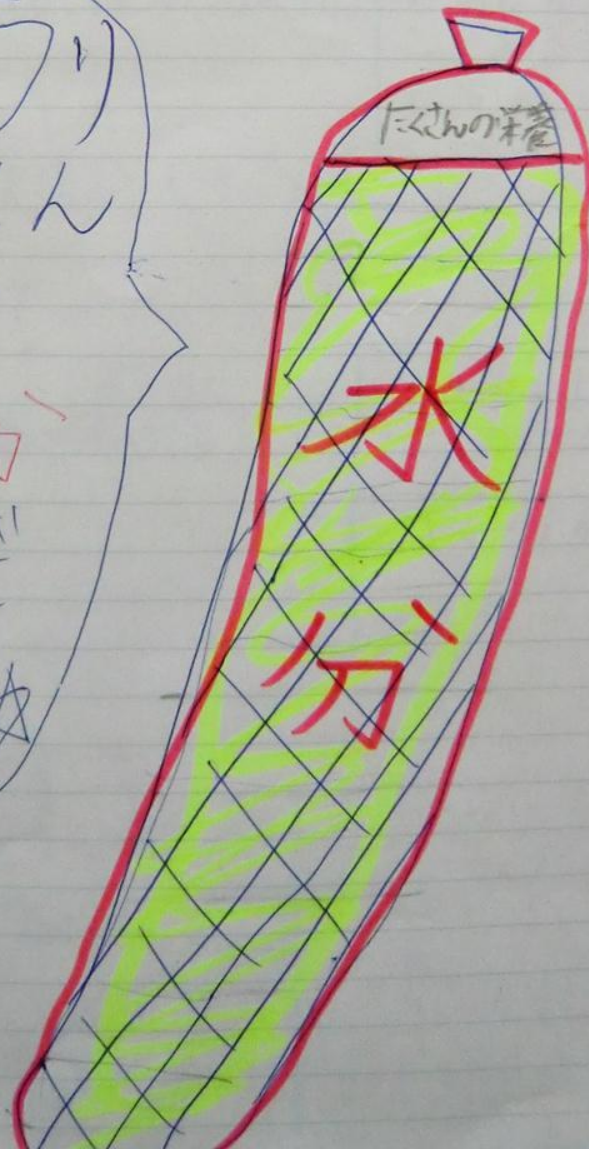
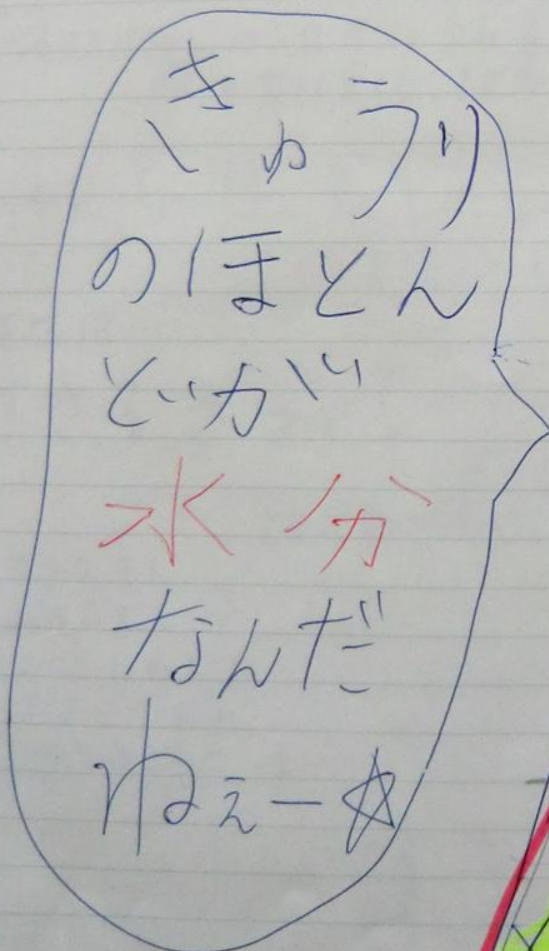
DATE

エネルギー 14kcal
水分 95.4g
たんぱく質 1.0g
脂質 0.1g
炭水化物 3.0g
灰分 0.5g
飽和脂肪酸 0.01g
食物繊維 1.1g

たよ たよ

いろいろ

あります!



キュウリアンケート

NO

DATE

クラス7 (5年生)

① すき? きらい?

すき 32人

どんな食べ方が好き? ↓

檀・ナス・トマトなど サラダ
みそ・つけもの・みそ・マヨネーズ
(真木0)

きらい 3人

なんで? ↓

味や 食感 → だけとい
つけものならOK!
(1名) ↑

② キュウリを育てたことがある? ない?

ある 12人

育て

食べる人が多いの? やその結果? ↓

檀・育てて食べる人が多い. ちゃんとした

ない 24人

キュウリ以外

の物は育てた
ことある? ↓

③ ちゃんと生長したし

育てたこともけっこうある

トウモロコシ トマト
ゴーヤ ミニトマトなど

④ 6年生は...

① すき? きらい?

すき 17人

どんな食べ方が好き? ↓

・サラダ 1人
・みそ 8人
・つけもの 5人
・1本づき 1人

しはさき先生は...

きらい 1人

なんで? ↓

よく1人からない

すき

どんな食べ方が好き? ↓

きらい

なんで? ↓

つけもの

① 家族(ママ)は...
① すき? きれい?

A. すき

とん汁
食べ方がゆるぎ
中が サラダ・だし・つけもの

② 育てたことがある? ない?

A. ない

キャウソメ外
育てたことがある?
↓
ベジル・トマト・エンドウマメ・しそ・ニナ
だいこん

家族(妹)は...
① すき? きれい?

A. すき

↓
みそつけ

② 育てたことがある? ない?

A. ない

↓
トマト・米・とうがらし

スワンヒルの方...

(スワンヒルにある? ない?
知ってる? 知らない?)

スワンヒルに あり、

矢口ってる そうです。

友達のお母さん

① すき? きれい?

A. すき

生で!
(みそ・マヨ)
つけて

② 育てたことがある? ない?

A. ない

(ワラスの中で)

Date

No.

きゅうりがきらいな 3人にインタビュー

1人目... 中井川 耀 ちゃん

理由... 味がない、水っぽい

みそをつけると食べれる

きゅうりも
食べた時
から

生まれた時からきらい

2人目... 遠藤 拓実 くん

理由... 味がしない、シャリシャリにやだ

つけもの以外なら食べれるかも...

ようちえんの時は食べたけれど

今はむリ

3人目... 西條 陽向 くん

理由... しゃかん、味がない、いぬかん

つけものなら食べれる

なにかがあ、てきらい

再インタビューー

火曜ちゃん... ② 1 味が無いのがいやなら、
どんな味ならいいの

答え からいのが良い

② 2 水、ほいのがいやなら、
かんそうしてあげばいいの

答え かんそうもいやだから、ちょうど
いいくらいが 良い。かんたしゅ
んかんジュワ、となるのは
いやだ。

拓実くん... ② 1 味が無いのがいやなら、
どんな味ならい
いの

答え あまいのが良い

② 2 シャリシャリが いや
なら どんなしゃかん
が いいの

答え フワフワが良い

ありがとうございました。

陽向くん... Q1 どんなしょ、かんた
とOKなもの

答え しょ、かんOKに

なった ☆おめでとうございませう☆

Q2 味が無いのが
いやなら、どんな
味がいいもの

答え あまい

Q3 どんないわか
んがきらいなもの

答え 食べごらにもよ

るが、いつもちがう
しょ、かんて不安...で
いわかんがある。

七日町・本町・木の実町で インタビュー (100人に)

Q1 きゅうりは好きですか？

・好き 93 人 Q2へ

・嫌い 7 人 Q3へ

計 100人

Q2 きゅうりのどんな料理が

好き？(多いの)

・つけもの 40人

・サラダ 34人

・みそ・マヨ 13人

・生 11人

・あえもの 3人

ご協力ありがとうございました。

Q3 きゅうりのどこが嫌い？

・青くさい

・緑っぽい

ご協力ありがとうございました。

ヤマザワに インタビュー

Q きくこと...

ヤマザワで 売れてる 野菜 バスト3

Q 何で?

きゅうりは バスト3 の中のどれかに入る位
売れているが 知りたかったから。

Q 結果

バスト3 に入ってた。

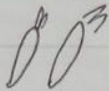
Q 感想

バスト3 に キリキリ 入っていて良かった。

あと、夏になると売れるのが落ちるけどなんで
なめが沢の時 きたい。

* ヤマザワ* に インタビュー

Q1. ヤマザワで売れてる野菜
ベスト3を教えてください。

1. もやし 

2. トマト 

3. きゅうり 

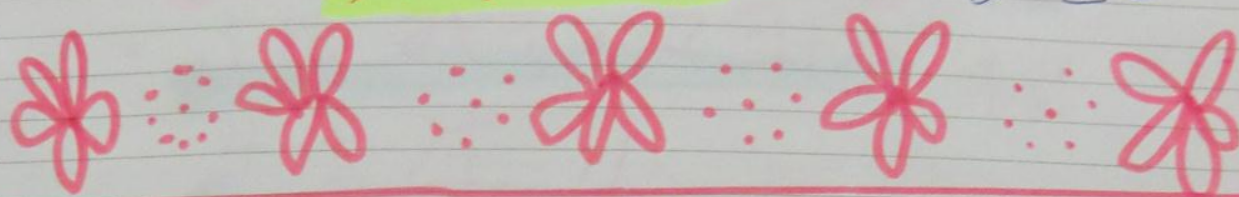
Q2. その他

- もやしは数は一番上です。でももやしは安いから、たくさん売れても、あまり意味ない。(お金が)
- トマトは、8月は値段が高く売れません。
(6月頃 ~~高~~ ^か 売れている。)
- きゅうりは、春の始め(4.5月)が売れています。
夏になると売れ行きは落ちる。
- 8月はだたちゃ豆も売れている。
- どの季節も売れるのはもやし。

町の人に

きゅうりはどこの店で

買うか? インタビュー



夕かた店

・なないち

理由

- ・近いから
- ・ほかを買いついで
- ・安いから

・たかよし

理由

- ・便利

・さんちやく

理由 ・地元の新鮮な
きゅうりだから

・ヨークベニマ

ル

理由 ・便利

・マックスバリュ

理由 ・近い

・ジャスコ

理由 ・近い

中には... (以外な...)



で育てている人もいた。

理由 ・自分で育てると達成感!!

アンケートのどんな食べ方がいい？ のまとめ

NO.

DATE

順位

1位 **つけもの** 40人



2位 **サラダ** 34人



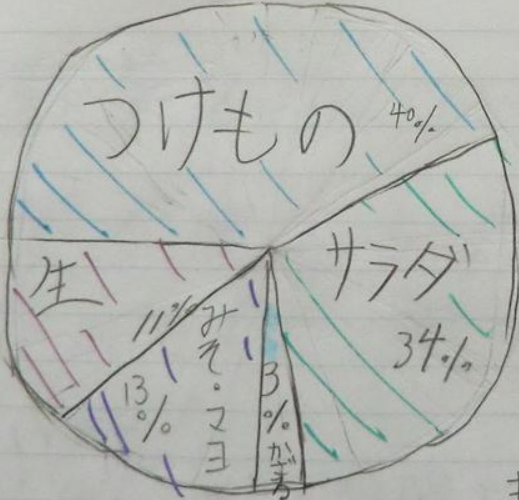
3位 **みそ・マヨ** 13人



4位 **生** 11人

5位 **あえもの(がざり)** 3人

グラフ(約)



まとめと感想

インタビューをして、キャラリは、つけものや
サラダなどの料理する食べ方や、みそや
マヨネーズをつける食べ方や、生や、
かざるだけのあえものなど、さまざま
な、かんたんなの、むずかしい料理まで
あったが、1位~5位のは、私でも作れて
うだから、今度作てみたいと思った。
あと、つけものや、みそはしょうはいから、キャラリ
はしょうはいのが合うと思う。

「きゅうりとキャベツのつけもの」 の作り方

完成写真



①材料

- ・きゅうり
- ・キャベツ
- ・しょうが
- ・塩



②作り方

(1) 野菜を洗う。

(2) きゅうりは輪切り、キャベツはざく切りに切る。

(3) 野菜を塩でもむ。

(4) 軽く^{おも}重石をのけて、2時間位
たったら、完成！

③ いい所

- ・重石をのせてから2時間で、できるから、すぐ食べれる。

- ・作り方がかんたんだから、子供も作れる

④ 注意など

塩かかんはお好みですが、少ない方が、おいしく
できます。

「きゅうりのすのもの」の作り方

①材料

- ・きゅうり
- ・塩

- ・す(おす)
- ・しょうゆ



②作り方

(1) きゅうりを洗う。

(2) きゅうりをスライサーで切る。

(3) 軽く塩もみをして、しんなりしてきたら、しぼる。

(4) (3)に すじょうゆをかける。

完成 ♪

③いい所

- ・火を使わないから子供も手軽に出来る
- ・漬けないから調理時間も少ない。
- ・すじょうゆでなくても、ドレッシングでも食べられて、いろいろな味がたのしめる

④注意など

③のいい所にも書いたように、お好みでドレッシングでも食べれます。

「きゅうりとキャベツのつけもの」



「きゅうりのすのもの」

～感想～

きゅうりとキャベツのつけものは、塩を入れすぎないように、気を付けて作りました。味は、塩もちょっといいし、自分で作ると、いつもよりおいしくできて、つけものは、アンケートで1位だったし、1歳の5年の中にも「きゅうりはきらいだけどつけもののきゅうりなら食べれる」人もいたので、つけものを食べて、きゅうりきらいも好きになってほしいと思った。

すのものは、特に注意するところはないが、スライサーできゅうりを切る時、小さくなると手を切らないように気をつけて、作りました。少し大きくて、かたいきゅうりで作ったけれど、スライサーで、うすくなってるからかたくないし、味もおいしかった。

「だし」の作り方

①材料

- ・キャラリ
- ・しそ
- ・ねぎ
- ・みょうが
- ・しょうゆ

②作り方

(1) 野菜をみじん切りにする。

(2) みじん切りにしたのを1つの皿にまとめて入れて軽くかき混ぜる。

(3) 食べる時、しょうゆを少しかけてだしの完成! このだしを、ごはんにかけてもおいしいです。

③いい所

・ごはんだけでなく、いろいろな食べ物にかけてもおいしい。(とうふなど)

④注意など

・お好みで、だしになっとうこんぶをかけてもおいしい。
・なすをみじん切りにしたのは、切ったらすぐ水につけておきましょう。



だしの 写真です。

ごはんにかけると、

ごはんが進みます。

だしは 山 形 の も の だ から、

自分で 1 回 も い 作 れ て

食 っ た ♪



「きゅうりのスープ」

作り方

1. 大きくなったきゅうりを
たてに切る。その時、少し
かわもとる。

中の種をスプーンでとる

2 それをわきり

3. しいたけは水に入れる

4. しいたけを入れた水と水に
~~を~~切ったしいたけと、きゅうり
を入れて煮る。

5. やわらかくなったら調味料を入れ
て完成

材料

- きゅうり
- しいたけ(1個)
- しょうゆ
- 塩
- 水

お好みで

最後にかたくりに
を入れても いい。



「きゅうりの おべんとうにも
入るミニだんご」

きゅうりを手軽に おべんとうにも入れるような料理を作りたい
くて、4種類の味で作ってみました。

きゅうりを切って、トマトも切って、ぶ
どう、なと~~ど~~といっしょにつまよう
じにさして完成!

※さすものは何でも良い。

身近なきゅうり レシピ

きゅうりとなすの浅漬け



材料
きゅうり、なす、お酢、塩、砂糖、しょうゆ、ごま油、唐辛子、みょうろ、きゅうり、なす、お酢、塩、砂糖、しょうゆ、ごま油、唐辛子、みょうろ

きゅうりと寒天の酢の物



材料
きゅうり、寒天、お酢、塩、砂糖、しょうゆ、ごま油、唐辛子、みょうろ、きゅうり、寒天、お酢、塩、砂糖、しょうゆ、ごま油、唐辛子、みょうろ

調味量

についてた
(27)

みんなの 近くにも、

きゅうりレシピはあと思う

から、 作、てみて、楽しもう!

(私的に)

Date

No.

きゅうりのおもしろい切り方 ベスト3

7位 虫^{じゃ}蛇^{ばら}腹 きゅうり

切り方 1. わりばしで、台を作って、その上に きゅうりをのせて切る... 完成



実際に
作りました!
↓



★ 分かったことや感想 ★

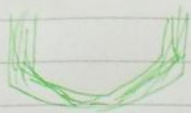
実際に作ってみて、きゅうりを回しながら切った方がくねくねすることが分かった。また、みためがきれいだから、きゅうりぎらいも食べてくれそうなのが良かった。

2位 桔梗 きゅうり

ききょう

切り方

1. きゅうりを5つの角ができるように切ったら、横の長さを3.4cmにして、そこを切りぬく...完成



一番左のが上の作り方で切ったやつです。

✳ 分かったことや感想 ✳

家でもう一度調べてみると、桔梗きゅうりはわさびなどの調味料を入れる容器としても使われていたので、マヨネーズやみそを入れたり、上の作り方以外のきゅうりの容器を作れて、良かった。

3位 扇面きゅうり

切り方 1. 未広^{せんめん}切りにしたきゅうりを、しなやかに塩な
がでしたら、枝を曲げます。... 完成



✳ 分かったことや感想 ✳

扇面きゅうりは何度やっても、

曲げようとすると、きゅうりの枝が切
れてうまくいかなかったです。

塩を多めにしても、ぜんぜん曲がろ
うとせず、「おキッ」とおれてしまい、
ざんねんだったです。

でも、完成していたら、上の絵のよ
うな扇面きゅうりになります。

Date No.
きゃうりをできるだけ

長く保存しておくにはる

きゃうりはもともとそんなに
長く保存できない植物ですが、
例えば、

- きゃうりは水気に弱いから、水がついているところからくさってしまうので、ふくこと。
 - 新聞紙にフツンで保存すること。
 - きゃうりの入たの部分を下にして、立てておくこと。
- などがあります。

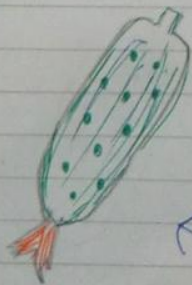
外国でのきゅうり

中国では…… ? ? ? ? ?

欧米やロシアでは…… ? ? ? ? ?

中国では、肉や魚介類といためたり、煮こんだりするのが一般的。

欧米やロシアでは、ピクルスにして、よく食べます。使うのは果実が小さく身のしまったピックル型品種や、きゅうりとは別種のガーキンです。 フレット & バター ピクルスは、刻んだきゅうりとたまねぎをスパイスビネガーで煮て、ピクルスにしたもの。 ごはんにおしんこの欧米版といったところですよ。



ガーキン



(絵)

きゅうりの『種類』について

NO

DATE

白いぼきゅうり

表面がなめらかで、刺の白い品種です。

生産量の9割以上を占めます。

緑が魚肝油で、皮が薄く、どんな料理にも向きます。

ほとんどの人が食べてる

黒いぼきゅうり

表面の刺が黒いもので、かつて春から初夏にかけて全国的に主流でありましたが、現在はわすかに残るだけです。

皮が厚く、肉質は柔らかい。

英国産温室型きゅうり

欧米の温室栽培用品種です。

肉質は柔らかいです。

果実は28センチ、300グラム前後でとります。

四葉きゅうり(ようすう)

華北系の品種です。

長さは40cm前後で、白いぼでちりめんのように表面にしわが寄っています。

歯切れは良いですが、日持ちが悪いです。

加賀太きゅうり

果実が厚く、肉質がしまっています。

石川県特産で、肉づめや煮込み料理、漬物に向きます。

ピークル きゅうり

果実が矢豆いた円形です。先が白く、皮は白色に近く、いぼは低い。

ピクルス漬けに適した品種です。

ほかにも

きゅうりの

種類は

400種類以上

あります。

きゅうりを大きく分けると...

- ・黒イボ
 - ・白イボ
 - ・イボなし
- きゅうり

があります。

きゅうりの仲間のいろいろ
(ウリ科)

- ・夕顔
- ・ゴーヤ
- ・小冬瓜
- ・小すいか
- ・白うり

などです。

5. まとめ

この研究をやってみて、"とげ"がチク
チクして水ば"してるほど、おいしいきゅ
うり、ということが知れたし、
今までよりもきゅうりのことを好きに
な、たし、一番ビックリしたのは、
育てる時に虫が700匹以上も
いたことで、きゅうりを作っている人達
は、どんな工夫をしているのかと、
ぎもんに思うくらいの虫の数だった
から、ビックリしました。

ほかにも、たくさんの発見があって
この研究をやったと思
いました。