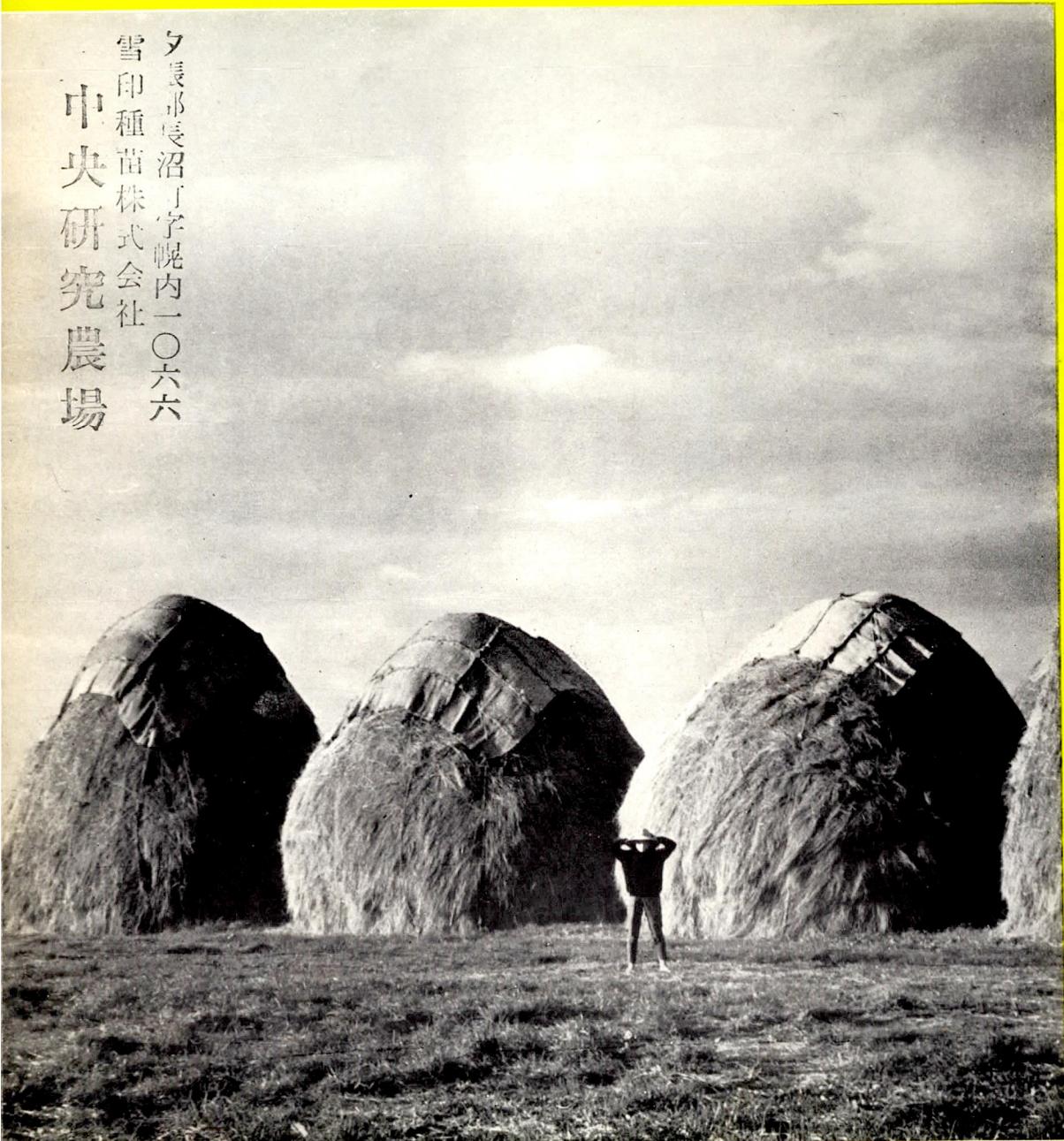




雪印種苗株式会社

藝園牧草

夕張郡長沼丁字幌内一〇六六
雪印種苗株式会社
中央研究農場



欧洲園芸行脚(7)

胡瓜のピックル

沢田英吉 北海道大学農学部 園芸第一教室 教授

胡瓜のことをキュウカンバーといいうのは誰でも知っている。ところが、オランダにゆくと、その外にガーキンと呼ばれる今一種の胡瓜にお目にかかる。果が極く小形（長さ10種位）で、専らピックル漬け用に供される胡瓜である。

オランダでは、普通の胡瓜よりもガーキンの方が栽培面積が大きい。普通胡瓜の1,042エーカーに対しガーキンは2,628エーカーである。ガーキンの集団栽培地は西南部のベンロウという地方で、全部無支柱の地這い栽培である。筆者が行ったのは9月中旬であったため、茎葉は最早大半枯れ上ってしまっていた。しかしピックル工場には未だ青々としたガーキンが大量出荷されていた（写真1）。オランダでは



工場前の広場でガーキンを大きさによって自動選別しているところ 小さいものは途中で隙間から下方に落下するが大きいものは最後迄落ちないで手前の受器に入る 大きいものは喜ばれない 小さいものの方が値も高いのである 右側に積重ねてある函は農家から持込まれたガーキンの入った函である

ピックルの輸出で結構よい外貨をかせいでいる様である。

欧米を旅行すると、どこの食料店にもピックルの瓶詰が陳列されている（写真2）。それ程左様にピックルは普及しているのである。

抑々筆者がピックルの味を初めて
~~~~~

ハリのある食料品店の瓶詰加工品の陳列棚である 下方から2段目右寄りのところガーキンのピックル詰が4~5個見える



ピックル工場の内部



ピックル工場の内部  
瓶詰が出来上がったところ

知ったのはマサチューセッツ大学の一教授から晩餐に招待されたとき以来の事で、洋酒のつまみとして感服させられたのである。肉質はシャリシャリして歯切れがよく、酸味があるから脂肪の多い肉食と非常によく調和し（ジンギスカン料理には打ってつけである）、幾種類かの上品な香料の香りは誠にエキゾチックである。

こんなよいものが、何故日本では未だ一般に普及しないのか？ その事を思うと歯がゆくてならない。と申し上げたら「日本にだってピックル位は造ってるぞ」とお叱りを被るかも知れない。仰せご尤、その通りである。しかし日本製のピックルは甘過ぎて全然頂けない。余りに甘いので教室で分析してみたら、還元糖31.3%、蔗糖3.4%という結果が出た。これではまるで砂糖漬である。

勿論ピックルには甘味のものと酸味のものがあるのであるが、筆者が推賞しているのは後者の方なのである。酸味なればこそ肴（さけのさかな）になるのである。

由来日本の食品は何によらず、必要以上に甘過ぎる悪い傾向がある。肉や魚貝類の罐詰は勿論、ケチャップ、奈良漬、沢庵漬の類迄甘過ぎて頂けない。序乍ら、日本の料理も何によらず甘過ぎる。甘い料理では酒など飲めたものではない。ところが最近では肝心の日本酒までが甘くなってきた。こうなっては今更何をかいわんやである。ビールとウイスキーだけが全然甘味のないのが筆者にとってせめてもの救いである。

何はともあれ、ピックルらしいピックルを造る会社の一つ位、早く出現してもらいたいものである。

