

「信州の伝統野菜」の魅力をPRします！ ～ひしの南蛮・佐久古太きゅうり～

道の駅ヘルシーテラス佐久南8周年感謝祭にあわせて、佐久地域産の「信州の伝統野菜」であるひしの南蛮・佐久古太きゅうりの展示販売を行い、その魅力と味をPRします。ぜひこの機会にご賞味ください！

日時 令和7年7月12日（土）、13日（日） 9時～

場所 道の駅ヘルシーテラス佐久南（長野県佐久市伴野7-1）

- 内容
- (1) ひしの南蛮・佐久古太きゅうりの展示販売
 - (2) 「信州の伝統野菜」のPRリーフレットの配布
 - (3) 長野県PRキャラクター「アルクマ」の出演
- ※売り切れ次第、販売は終了します
※佐久古太きゅうりの展示販売は13日（日）のみです
※アルクマは午前午後2回ずつの登場予定です



長野県PRキャラクター「アルクマ」
©長野県アルクマ



ひしの南蛮



佐久古太きゅうり

「信州の伝統野菜」とは、その地域の気候風土に適した方法で栽培された野菜で、地域の食文化とともに育まれ、他にはない味や形、香りが特徴です。

時代とともに多くの地方種が淘汰されていく中で、限られた地域で今まで脈々と伝えられてきた貴重な品種です。

確かな暮らしを守り、
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン3.0
～大変革への挑戦「ゆたかな社会」を実現するために～

(問合せ先)

佐久農業農村支援センター
農業農村振興課 農村振興係 武重
電話 0267-63-3147（直通）
0267-63-3111（代表） 内線319
FAX 0267-63-3308
E-mail saku-nogyo@pref.nagano.lg.jp

信州の伝統野菜



ひしの南蛮



伝承地 長野県小諸市

特徴 大きさはひとつくちサイズ
肉質は柔らかく苦みと甘みがある

食べ方 醤油煮、てんぷら、炒め物がおすすめ

生産者 菱野平地区農産物出荷施設利用組合

主な販売先 眺望一番 ひしの直売所

さくこだい 佐久吉太きゅうり



伝承地 長野県佐久市

特徴 ずんぐり果形で半白の黒イボ系
甘みがあって香りがよい

食べ方 生食、粕もみ、漬物がおすすめ

生産者 佐久吉太きゅうり保存会

主な販売先

- ①道の駅ヘルシーテラス佐久南
- ②しらかば店生産者直売所
- ③JAファーム佐久店
- ④長野県A・コープファーマーズ佐久平店