

相模半白節成（さがみはんじろふしなり）



写真：相模半白節成

相模半白のもとになった東京都練馬区で育成された「馬込半白」に代表される半白群は東京近郊の生鮮野菜、特に早出しのウリとして珍重され江戸時代から栽培されていました。大正の初めにはキュウリ栽培の促成化栽培が盛んになり、中郡一帯等で「馬込半白」を主体として広く栽培されましたが、まだ品種として固定されたものではありませんでした。

このような中で、神奈川県農業試験場園芸部（当時）では大正11年頃からキュウリの研究を始め、昭和2年から3年には品種改良に着手し、平塚市、大磯町の篤農家から収集した「馬込半白」の系統が優れていたため、これを素材に改良、系統選抜を進め、昭和4年に「相模半白節成」が育成されました。

品種の特徴は、果色が緑色部と淡白部に明確に分かれる半白キュウリで、果形は正円筒形で、肉質はしまり、歯切れが良いです。栽培の特徴は節成性がほぼ完全で、早期収量が多いですが、温度や日長に敏感で、適温下の栽培で能力を発揮し、春から夏どりに適しています。多肥栽培に適していますが、病害には弱い品種です。用途は生食及び漬物用に適しています。