

ハウス：3～8月播き

露地：4～8月播き

OS びっくる太郎

交配 ピクルス用 ガーキンキュウリ

酢漬けにした果実は、ハムなど肉料理の添え物として最適です。
もちろん、生食でも美味しくいただけます。



株式
会社

埼玉原種育成会

OS 交配 ぴっくる太郎

特性

播種時期	ハウス：3～8月播き 露地：4～8月播き	収穫サイズ	小指～親指の大きさに10～30g (長さ6～7cm 直径2～2.5cm)
雌花率	100% 各節1～3本成り	耐病性	ウドンコ病に強い
葉	親葉は中位 枝葉は小さい	用途	ピクルス、その他の漬物 生食
草姿・草勢	小葉で節間が間伸びせず徒長しにくい ため、受光体勢が良い。	備考	ハウス栽培の場合、授粉用雄花の出る株 とミツバチなどの訪花昆虫による受粉が 行われることが望ましい。
果実	締まった肉質で漬物に適している。		

栽培のポイント

- ・自根栽培、接木栽培のどちらでも可能。接木をする場合、**ウルトラ、ウルトラG、ブルームレス**台木なら**ゆうゆう輝黒タイプ**が良い。
- ・植え付け本数は、3.3㎡あたり5～6本。
- ・整枝は、完全雌性で各節2～3着果するので、地上部から30cmまでの枝やそれより上の枝を2～5節摘芯する。草勢が弱い場合と中上段の動きが鈍い場合は、下段の子づるを放任すると良い。
- ・定植準備や栽培様式については、レギュラーサイズのキュウリと同様に行う。
- ・受粉が行われると一斉に果実が肥大してくるので、強めの草勢が維持されるような管理に努める。



漬物の作り方例

ピクルス漬け	和風漬け
材料 キュウリ 1Kg、酢 200cc、水 200cc、砂糖 60g、塩 15g お好みで 赤唐辛子 1本、ニンニク 1片、マスタードシード (少量)、 黒粒胡椒 (少量)、ローリエ 2枚、コリアンダー (少量) 1 酢、水、砂糖、塩、お好みの材料を鍋に入れ一煮立ちさせて漬け汁を作ります。 2 洗ったキュウリの両端を切り落とします。塩 45gをまぶし、被るくらいの水を加え、冷蔵庫で一晩漬け込みます。 3 キュウリをザルにあげ、容器に隙間なく詰め、冷ました漬け汁を注ぎ入れます。 4 冷蔵庫に入れて、1日漬けてできあがりです。	材料 キュウリ 1Kg、醤油 350cc、酢 150cc、みりん 50cc、 水 50cc 弱、砂糖 150g、だしの素 (大さじ半分)、 唐辛子 (適量)、千切り生姜 (適量) (味の濃い薄いは醤油、砂糖の量を加減して調整) 1 醤油、酢、砂糖、みりん、だしの素を鍋に入れ、沸騰させたら火を止めます。 2 キュウリ、生姜、唐辛子を入れ、蓋をしないで冷まします。 3 漬け汁が常温になったら冷蔵庫に入れ、3～4日漬けてできあがりです。



※ 長く保存したい場合は容器を熱湯消毒し、キュウリも水洗い後に熱湯で湯通し殺菌をしておきます。



きゅうり・かぼちゃ・メロン 育成元
株式会社 **埼玉原種育成会**
〒346-0105 埼玉県久喜市菖蒲町新堀2,616番地
TEL: 0480-85-0854 (代) FAX: 0480-85-0407



OS 交配種子 発売元
株式会社 **シード**
〒346-0105 埼玉県久喜市菖蒲町新堀2,616番地
TEL: 0480-85-7211 (代) FAX: 0480-85-0407