

考えよう 野菜・技術



北部営農センター農産課
営農主幹 堀田 行敏

かぼちゃについて

種類

食べられているものの多くが西洋かぼちゃです。栗のように粉質のホクホクとした食感で、非常に甘くておいしく、色やかたちなど、バラエティに富んでいます。代表品種には、「えびす」、「みやこ」、「くりゆたか」、「くり將軍」、「味平」など多くの品種があります。輸入品のほとんどもこれらの日本品種です。

日本かぼちゃは水分が多くねっとりとした触感です。京料理に使われる「鹿ヶ谷」が有名で、煮崩れにくく、だしなどの味付けで味わうタイプです。他には愛知の伝統野菜である「愛知縮緬かぼちゃ」やスープ材料に適していると言われる「バターナッツ」も日本かぼちゃの仲間です。

3種類目がペポカボチャで、「ズッキーニ」が有名です。イタリア料理や油炒めに用いられますが、汁の具や浅漬けなど和風にも適しています。完熟すると巨大になりますが、食用には開花後3〜5日の20cm以下の未熟果で収穫します。他にそうめんかぼちゃと言われる「金糸瓜」やハロウィンなどで使われる観賞用の「おもちゃかぼちゃ」などがあります。

果実の形

品種ごとに形の特徴があり、固有のもので、同じ品種でも栽培環境によって形が変わります。着果後数日は肥大せず、その後に果実が縦に伸び、その後横へ肥大します。

降雨が少なく、初期に低温な場合、果実の縦伸長が少なくなり、果実は偏平になります。逆に、降雨が多く暖かい場合縦伸長が多く、甲高の果実となります。同じ品種であれば果形による味の違いはほとんどありません。



種子が充実した食べごろの西洋かぼちゃ

収穫と味

かぼちゃ植物の状態と収穫のタイミングが重要です。葉がうどんこ病などで枯れずにしっかりと状態の株は開花後20〜25日で大きく肥大します。デンポン含有量は20〜40日で高まりますがその後徐々に落ちて、逆に糖分が上がります。収穫のタイミングは開花から45〜50日が基本で、果梗部のコルク化が進行してひびが割れ、果肉は濃い黄色をしています。

未熟な場合、果肉はレモン色です。逆に色が濃すぎる場合には過熟の場合もあります。

収穫した果実は、キュアリングといって、30℃ほどの高温で10日ほど、果梗部を乾燥させるとともに、デンポンの糖化を図り、その後出荷します。貯蔵する場合は、10℃が理想ですが、温度変化が小さい状態で貯蔵します。2か月ほど貯蔵できますが、デンポンと糖のバランスの取れている貯蔵30日頃までが食べごろの目安といえるでしょう。

おいしいかぼちゃを選ぶポイントは、果梗の切り口が乾燥してコルクが発達しており、果肉の色がやや濃い黄色で厚みがあり（品種による違いは大きいですが）、できている胎座部の種子が充実していることです。



キュアリングされ果梗が良く乾燥した西洋かぼちゃ

果実の色

果実の色も各品種固有のもので、肥料が効いているほど濃く、株元より着果した果実の方が遠い果実より色が濃い傾向にあります。

栽培の5つのポイント

① 良い果実を収穫するために、子づるの12〜15節に着生する雌花を梅雨前に授粉を終え、着果させたいです。そのためには4月上旬に、マルチをしたトンネル内に定植し、初期生育を確保しましょう。

② 適正な基肥の窒素量とすることで、葉を大きくしすぎないこと。着果後に適正に追肥することで草勢を維持しましょう。

③ 確実に着果させるため、暖かい日の午前中に授粉しましょう。降雨や低温では受精しにくいので、前日から保温に努めて雌花が開花したら、授粉しましょう。

④ うどんこ病など病害虫防除を定期的に行い、草勢を低下させない。特に着果後は、草勢が落ちてうどんこ病などが発生しやすいため、気をつけましょう。

⑤ 開花後日数をめどに適期収穫し、キュアリングしましょう。

栽培の詳細は、左記のQRコードやお手持ちの資料などを参考にしてください。



【収穫適期のカボチャ】
果梗部のコルク化が進行してひび割れている

【写真提供】タキイ種苗

【QRリンク】
タキイ種苗野菜栽培
マニュアル

