

東京青果株式会社野菜第4事業部からの江戸崎南瓜 の評価についての聞き取り調査結果

(平成27年12月15日)

江戸崎南瓜が高い市場価格で取引されている要因は、品質そのものが高いことに加え、当該品質について、生産者個々人でのばらつきや、年ごとのばらつきが少ないことにある。全国、数ある産地の中でも群を抜いてクレームの数が少ない為、市場また仲卸内で取扱いが多用されている。

品質の良さとは、完熟南瓜ならではのホクホク感と甘さである。より具体的には、粉質感と糖度のバランスが良く、ふかしたり水で炊いたりすると、粉ふきいものような食感、甘みがある。

そして、このような完熟南瓜ならではの品質について、江戸崎南瓜のように、検査員を置くなどしてこれを確認する体制が整っている産地はそれほど多くはないと思われる。このような体制から、生産者や年ごとに品質のばらつきが生じにくく、そのような、品質が維持された江戸崎南瓜が長年にわたって出荷され続けてきたという事実が、現在の市場における高い評価につながっているものである。その他の特徴として県内での需要量大きい。江戸崎南瓜は県内での消費量が大きく、地元でも愛されているのが目にとってわかる。