

様式 1

明 細 書

作成日：平成 27 年 6 月 1 日

更新日：令和 6 年 3 月 12 日

1 作成者

住所（フリガナ）：イバラキケンイナシキシエドサキコウ（〒300-0504）茨城県稲敷市江戸崎甲3016番地の3 バンチ

名称（フリガナ）：イナシキノウギョウキョウドウクミアイ稲敷農業協同組合

代表者（管理人）の氏名：代表理事組合長 根本 作左衛門

ウェブサイトのアドレス：<http://www.ib-ja.or.jp/ja/inashiki/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第2類 野菜類

区分に属する農林水産物等：かぼちゃ

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：エドサキ江戸崎かぼちゃ、エドサキ江戸崎カボチャ、エドサキカボチャ江戸崎南瓜

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：茨城県稲敷市及び牛久市桂町

5 農林水産物等の特性

（説明）

「江戸崎かぼちゃ」は、他の産地の一般的なカボチャと異なり完熟で収穫（以下のとおり）を行うため、ほくほくとした食感で完熟ならではの甘味のあるカボチャである（別紙「江戸崎かぼちゃの分析結果」のとおり）。

江戸崎かぼちゃは、昭和 50 年代から東京都中央卸売市場（以下、市場とする）において高単価で取引されており、過去 10 年間（平成 17 年から平成 26 年）における市場での卸売価格の平均単価は 341 円/kg で、市場における一般的なカボチャの平均単価 184 円/kg の約 1.9 倍で取引されている（別紙「江戸崎かぼちゃ単価対比表（平成 17 年～平成 26 年）」のとおり）。市場関係者から「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。品質の良さとはい、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が大きい。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。」と評価されている。（別紙「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」のとおり。）

なお、通常の出荷規格（10kg箱）とは別に、高級品として「江戸崎かぼちゃ」独自の出荷規格（厳選した「江戸崎かぼちゃ」2個入の化粧箱（3kg））にも取組み、贈答用として例年約6,000ケースが取引されている。

さらに、各種のメディア（平成25年6月18日放送のNHK「ひるブラ」、平成25年6月13日放送の文化放送「くにまるJAPAN」、毎年初出荷時には新聞各社（朝日、読売、毎日、日本農業新聞等）で掲載など）にも数多く取り上げられるなど、高品質なカボチャを生産するブランド産地として全国的な知名度を有するに至っている。

このような社会的評価は、産地における以下の取組により得られるものである。

「江戸崎かぼちゃ」の作型は、半促成（ハウス）栽培と早熟（トンネル）栽培、普通（露地）栽培、及び抑制栽培を組み合わせを行い、5月から8月と11月から12月に収穫し、出荷している。

また、「江戸崎かぼちゃ」は、昭和50年前後から全国に先駆けて完熟収穫に取り組むとともに出荷前の全品検査（一般的なカボチャ産地では数点の抽出検査を実施する程度で、全品の品質検査は実施していない）など徹底した品質管理を実施している。

【完熟収穫】

- ・一般的には、完熟前に収穫し貯蔵庫で追熟させるが、江戸崎かぼちゃは、原則、着果後55日以上（※）で収穫する。

（※ 昭和50年前後に、5年程度の年月をかけて繰り返し実施した、試割りの調査結果を基に設定した完熟にかかる日数）

- ・完熟前のカボチャの外観と比べ、果皮の緑色が濃く、質感がゴツゴツしている。また、果肉色は完熟前のカボチャと比べて、濃いオレンジ色である。（別紙「着果後日数の違いによる外観及び果肉色の比較写真」のとおり）

これらのことから、品質面での信頼性・安全性が市場関係者から高く評価され、昭和57年から茨城県で制度運用が始まった「茨城県青果物銘柄産地」（別紙「銘柄産地指定制度の概要について」のとおり）に制度開始当初から指定（茨城県指定第1号）を受け、現在に至るまでの33年間、継続してその地位を維持している。この間、筑波科学万博（1985年開催）での試食PRを始め、首都圏等での大規模な電車・バスの車内広告実施など、ブランド価値の向上に努めてきた。

地域においても、各種イベントなどで「江戸崎かぼちゃ」を宣伝してきており、特に「江戸崎かぼちゃ音頭」の制作や毎年の「江戸崎かぼちゃフェア」の開催、また地元の大型ショッピングセンターは、カボチャをイメージした「パンプ」と名付けられるなど、地域の特産品として確実に定着している。

6 農林水産物等の生産の方法

(説明)

「江戸崎かぼちゃ」の生産の方法は、以下のとおりである。

(1) 栽培の方法

生産地（茨城県稲敷市及び牛久市桂町）内において、栽培する。

栽培に当たっては、作型は半促成（ハウス）栽培と早熟（トンネル）栽培、普通（露地）栽培、及び抑制栽培で行う（以下のとおり）。

【作型】※作業時期は目安であり、その年の気象条件により変動することもある。

- ・半促成栽培…2月上旬に定植し、3月中旬から4月上旬に交配（着果）、5月中下旬から6月上旬に収穫。
- ・早熟栽培 …2月中旬から4月上旬に定植し、4月中旬から5月中旬に交配（着果）、6月中旬から7月下旬に収穫。
- ・普通栽培 …4月下旬に定植し、5月下旬から6月上旬に交配（着果）、7月中下旬から8月上旬に収穫。
- ・抑制栽培 …8月中下旬に播種し、9月下旬から10月上旬に交配（着果）、11月下旬から12月上旬に収穫。

土づくり（堆肥投入や緑肥作付）や施肥については、土壌診断を実施し、その診断結果に基づいた適正な施肥（窒素、リン酸、カリ等の成分についてカボチャの栽培に必要な量を投入する）を行うことで、カボチャ生産に適した土壌（以下のとおり）になるよう改良する。

【土壌改良の基準値（*mg/乾土100g中）】

項目	基準値
pH (KCL 抽出)	5.5～6.0
EC (mS/cm)	0.5 以下
リン酸 (*)	20～60
カリ (*)	55～70
苦土 (*)	60～90
石灰 (*)	470～500

※ 上記の基準値は塩基置換容量（CEC）が30meq/100gの場合であり、CECの大小により、カリ・苦土・石灰の基準値は増減する。

また、「江戸崎かぼちゃ」は完熟で収穫（原則、着果後55日以上で収穫する。ただし、圃場や気象条件により早めに完熟となりそうな場合は、試割り等で熟度を確認し出荷をする場合もある）を行うため、関係機関（茨城県県南農林事務所稲敷地域農業改良普及センター）の協力を得て、作型ごとに全ての圃場を巡回して着果調査を実施し、目視と触診により生育状況の確認と収穫時期の予測を行う。

さらに、収穫前には作型ごとに全ての圃場から試料を採果し（採果調査）、試割りによる熟度確認を行い、圃場ごとに収穫・出荷開始日を指定することで、完熟での収穫を徹底する。

(2) 出荷規格

出荷に当たっては、「南瓜出荷規格表」（別紙「南瓜出荷規格表」のとおり）により選別を行う。

また、出荷前には目揃え会の開催による出荷規格の確認を行うとともに、全品の品質検査（全てのカボチャについて、熟度・重量・形状・焼け・虫害・傷などを確認する）を実施することで未熟品や規格外品の混入を防ぐ。

(3) 最終製品としての形態

「江戸崎かぼちゃ」の最終製品としての形態は、青果（カボチャ）である。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

(説明)

「江戸崎かぼちゃ」が生産されている稲敷市及び牛久市桂町の土壌表層部は、関東ローム層と呼ばれる火山灰層に広く覆われており排水性が高い。年平均気温は14.1℃、年間降水量は1,350mmの安定した気候であり、年間を通して適度な降水があるため、土壌は過乾燥や過湿状態になりづらい。そのため、過湿に弱く、排水性の良い圃場を好むカボチャの生産に適している。（別紙「稲敷市及び牛久市桂町の気象条件」のとおり）

「江戸崎かぼちゃ」は、昭和41年に江戸崎町君賀地区（現稲敷市）を中心に生産が開始され、栽培年数の経過とともに徐々に生産地が拡大し、現在は稲敷市及び牛久市桂町において生産されている。

「江戸崎かぼちゃ」の生産に当たっては、栽培の方法と出荷規格を生産者が厳守している。特に収穫時期については、作型ごとに全ての圃場で実施する着果調査や採果調査（試割り）により、圃場ごとに収穫・出荷開始日を指定することで完熟収穫を徹底している。

また、出荷前には全品の品質検査を実施することで、未熟品や規格外品の混入を確実に防いでいる。

「江戸崎かぼちゃ」のほくほくとした食感で完熟ならではの甘味があるという特性は、約50年にわたる生産の歴史の中で培われた栽培方法と厳格な検査体制を、生産者が信念と誇りを持って継承し続けていることが大きい。

なお、「江戸崎かぼちゃ」が高単価で取引されていることは、上記に加え、昭和50年代から首都圏等での消費宣伝や地域を挙げての特産品としてブランド価値の向上に努めてきたことが大きい。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

(説明)

「江戸崎かぼちゃ」は、昭和41年に江戸崎町君賀地区（現稲敷市）を中心に生産者7名、70aで生産を開始し、栽培当初から現在に至るまで、合計49年間、その生産を継続している。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

江戸崎かぼちゃの分析結果

茨城県農業総合センター園芸研究所

1. 背景・目的:

通常カボチャは着果後45日程度で収穫することが多いが、江戸崎かぼちゃは完熟にこだわり、55日以上で収穫している。45日で収穫したものより甘く、ホクホクするのが特徴であるが、成分的に何が違うのかを測定してほしいとの依頼があり、茨城県農業総合センター園芸研究所流通加工研究室で、平成20年6月10日～16日に分析を行った。

2. 試験区:

<成熟日数>

①45日で収穫

②55日で収穫

<サンプルの状態>

①生

②加熱:1/4カットを蒸し器で20分間蒸した。

3. 調査項目:

①糖度(Brix糖度計)

②糖組成:果糖、ブドウ糖、ショ糖、麦芽糖(高速液体クロマトグラフィー)

③デンプン含量(加水分解→高速液体クロマトグラフィー)

4. 結果

表1 成熟日数による糖度とデンプン量の違い

成熟日数 (日)	糖度 (Brix%)	デンプン (%)
45日	6.9	13.0
55日	11.4	12.5

・成熟日数:雌花開花日から収穫日までの日数

・糖度:果肉をすりおろしたものをガーゼでこし、ろ液を屈折糖度計で測定

・サンプルは生のものを使用

表2 成熟日数による糖含量の違い

状態	成熟日数 (日)	果糖 (%)	ブドウ糖 (%)	ショ糖 (%)	麦芽糖 (%)	全糖 (%)	甘味度
生	45日	0.79	0.54	0.49	0.19	2.01	1.96
	55日	0.51	0.54	2.05	0.21	3.31	3.17
加熱	45日	0.94	0.55	0.65	0.26	2.40	2.34
	55日	0.74	0.68	2.19	0.23	3.83	3.71

・全糖=果糖+ブドウ糖+ショ糖+麦芽糖

・甘味度=果糖×1.25+ブドウ糖×0.75+ショ糖×1.0+麦芽糖×0.4

5. 考察

・成熟日数55日のものは糖度が高くなり、糖組成でみるとショ糖が著しく増えている。

→そのため、各糖の甘さを考慮した甘味度は、成熟日数55日で収穫した方が、45日で収穫したものよりも高く、甘いといえる。

・デンプン含量は45日のものに比べてやや低い。

→おそらく、デンプンが分解してショ糖に糖化していると推測される。

・果肉色は45日後収穫でレモンイエローだが、55日後収穫ではオレンジ色が濃くなっている。

→カロテン含量が増えているかもしれない。

江戸崎かぼちゃ単価対比表(平成17年～平成26年)
 ※東京都中央卸売市場との対比(5月～9月、11月、12月)

(単位 数量:kg, 金額:円)

		5月	6月	7月	8月	9月	11月	12月	合計
H17	東京	154	174	157	128	114	104	160	140
	数量	3,505,000	3,461,000	3,025,000	3,558,000	4,464,000	3,808,000	3,861,000	25,682,000
	金額	539,770,000	602,214,000	474,925,000	455,424,000	508,896,000	396,032,000	617,760,000	3,595,021,000
江戸崎	数量	458	366	243	141	119	225	191	266
	金額	5,600	174,950	368,511	64,760	3,110	21,870	10,046	648,847
	金額	2,443,700	60,967,700	85,205,650	8,679,300	352,800	4,692,260	1,827,040	164,168,450
H18	東京	271	314	221	209	—	130	173	177
	数量	2,515,028	2,760,488	2,725,900	3,202,778	—	3,082,129	3,700,618	17,986,941
	金額	682,538,806	867,058,189	603,722,514	669,193,857	—	399,479,781	639,198,953	3,861,192,100
江戸崎	数量	535	419	325	233	—	232	229	354
	金額	11,000	237,000	324,000	36,000	—	19,000	12,000	639,000
	金額	5,885,000	99,303,000	105,300,000	8,388,000	—	4,408,000	2,748,000	226,032,000
H19	東京	177	205	169	132	—	205	234	156
	数量	3,464,382	3,251,215	3,168,426	3,384,063	—	2,422,891	3,315,913	19,006,890
	金額	612,832,104	668,023,813	535,568,770	448,103,607	—	495,927,303	776,237,154	3,534,692,751
江戸崎	数量	500	385	254	156	—	—	—	323
	金額	21,000	278,000	293,000	6,000	—	—	—	598,000
	金額	10,500,000	107,030,000	74,422,000	936,000	0	0	0	192,888,000
H20	東京	263	225	199	144	—	137	158	184
	数量	2,594,172	3,292,899	2,880,024	3,457,433	—	3,131,432	3,661,443	19,017,403
	金額	681,629,354	741,524,785	573,453,866	496,561,601	—	429,052,731	579,377,980	3,501,600,317
江戸崎	数量	554	411	284	184	—	294	276	336
	金額	16,000	258,000	293,000	35,000	—	23,000	18,000	643,000
	金額	8,864,000	106,038,000	83,212,000	6,440,000	—	6,762,000	4,968,000	216,284,000
H21	東京	165	224	190	200	—	178	167	186
	数量	3,409,006	3,209,485	2,804,934	2,913,695	—	2,787,230	4,067,878	19,192,228
	金額	562,304,422	720,083,951	534,152,578	583,158,228	—	496,921,111	680,043,590	3,576,663,880
江戸崎	数量	513	382	300	225	—	322	356	339
	金額	11,000	240,000	288,000	10,000	—	24,000	18,000	591,000
	金額	5,643,000	91,680,000	86,400,000	2,250,000	—	7,728,000	6,408,000	200,109,000
H22	東京	192	269	228	146	—	151	160	187
	数量	2,878,950	2,627,488	3,021,793	3,409,768	—	3,156,884	3,574,218	18,669,101
	金額	552,197,821	707,839,483	689,676,808	498,479,813	—	477,442,854	570,863,727	3,496,500,506
江戸崎	数量	534	432	304	199	—	327	271	346
	金額	1,000	267,000	307,000	59,000	—	18,000	15,000	667,000
	金額	534,000	115,344,000	93,328,000	11,741,000	—	5,886,000	4,065,000	230,898,000
H23	東京	203	222	237	186	—	129	162	186
	数量	2,786,458	2,999,522	2,608,325	2,957,719	—	3,475,604	3,887,294	18,714,922
	金額	565,546,882	666,514,390	617,730,725	550,326,441	—	449,665,827	630,954,984	3,480,739,249
江戸崎	数量	541	411	314	277	—	297	257	368
	金額	20,360	262,584	188,565	29,040	—	22,570	3,370	526,489
	金額	11,013,843	108,009,214	59,261,203	8,049,930	—	6,698,151	867,535	193,899,875
H24	東京	223	186	169	119	—	94	—	155
	数量	2,880,762	3,600,144	2,991,446	3,037,347	—	4,057,213	—	16,566,912
	金額	643,831,525	670,082,600	505,374,246	362,223,730	—	383,260,337	—	2,564,772,438
江戸崎	数量	582	417	263	210	—	246	—	329
	金額	11,000	225,534	299,292	10,000	—	21,394	—	567,220
	金額	6,402,555	94,147,922	78,573,955	2,096,535	—	5,253,599	—	186,474,566
H25	東京	173	177	199	—	—	163	225	187
	数量	2,824,737	3,246,773	2,855,409	—	—	3,035,810	2,847,693	14,810,422
	金額	488,699,977	573,594,999	567,559,493	—	—	496,284,205	641,497,404	2,767,636,078
江戸崎	数量	547	450	333	—	—	297	257	386
	金額	23,380	183,582	249,121	—	—	21,047	5,250	482,380
	金額	12,796,652	82,605,494	82,963,350	—	—	6,252,835	1,346,660	185,964,991
H26	東京	250	242	236	170	—	221	317	237
	数量	2,489,497	2,892,877	2,689,684	3,016,899	—	2,265,891	2,395,666	15,750,514
	金額	623,461,010	701,130,959	633,565,037	513,573,681	—	501,636,864	759,377,326	3,732,744,877
江戸崎	数量	580	432	357	280	—	359	463	397
	金額	20,221	230,976	223,147	10,940	—	34,740	1,840	521,864
	金額	11,719,328	99,720,724	79,573,804	3,061,044	—	12,487,620	851,904	207,414,424

		5月	6月	7月	8月	9月	11月	12月	合計
H17～H26	東京	203	221	199	158	114	145	188	184
	数量	29,347,992	31,341,891	28,770,941	28,937,702	4,464,000	31,223,084	31,311,723	185,397,333
	金額	5,952,811,901	6,916,067,169	5,735,729,037	4,577,044,958	508,896,000	4,525,703,013	5,895,311,118	34,111,563,196
	江戸崎	539	409	292	198	119	293	276	341
	数量	140,561	2,357,626	2,833,636	260,740	3,110	205,621	83,506	5,884,800
金額	75,802,078	964,846,054	828,239,962	51,641,809	352,800	60,168,465	23,082,139	2,004,133,306	
単価比	266%	185%	147%	125%	104%	202%	147%	185%	

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、市場また中卸し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が大きく見られる。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。

着果後日数の違いによる外観及び果肉色の比較写真

外観

完熟 (着果後55日)



完熟前 (着果後45日)



完熟 (着果後55日) の外観は、完熟前 (着果後45日) と比べて果皮の緑色が濃く (深く)、質感がゴツゴツしている。

着果後日数の違いによる外観及び果肉色の比較写真

果肉色

完熟 (着果後55日)

完熟前 (着果後45日)



完熟 (着果後55日) の果肉色は、完熟前 (着果後45日) と比べてオレンジ色が濃い。

銘柄産地指定制度の概要について

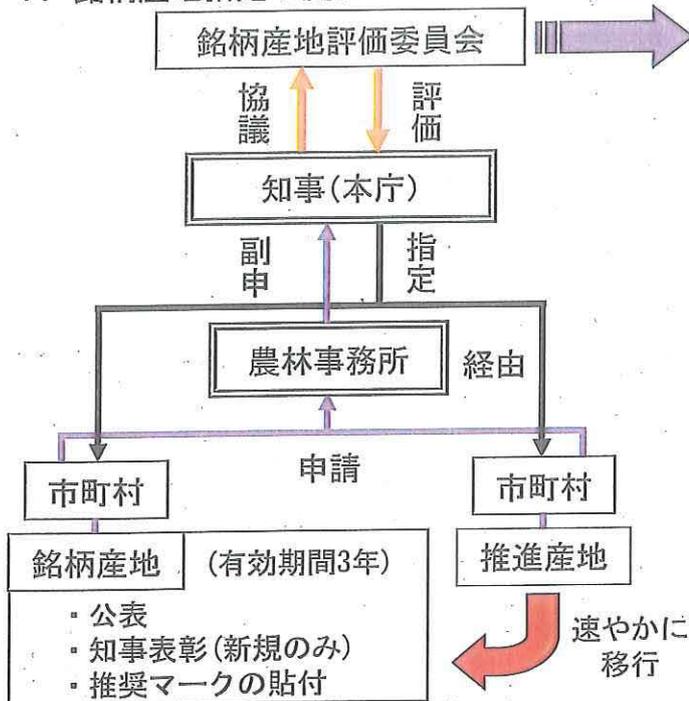
《青果物銘柄産地制度》

激化する産地間競争の中でも、高品質で信頼性・安全性が市場で高く評価され、多様化するニーズに対応できる、県を代表する青果物産地を育成・指定する制度。(S57年度開始)

《花き銘柄産地制度》

市場における大量取引に対応できる生産・出荷体制と高い生産技術をあわせ持つ、競争力のある切り花産地を育成・指定する制度。(S63年度開始)

1. 銘柄産地指定の流れ



- ・市場関係者・学識経験者5名からなる。(任期2年)
- ・銘柄産地および推進産地の指定及び指定取消に関する評価を行う。

《委員会メンバー(H27.2.6~H29.2.5)》

- 塚本和郎 (委員長：県OB)
(公社)茨城県農林振興公社専務理事
- 前川 久 (副委員長)
(独)農畜産業振興機構 需給調整課長
- 針谷光雄 (委員：茨城野菜研究会会長)
東京千住青果(株)野菜第二部次長
- 永石覚生 (委員：茨城果実研究会会長)
東京多摩青果(株)果実第1部 副部長
- 齋藤常夫 (委員：茨城切花流通研究会会長)
(株)世田谷花き 営業部部长

《産地指定数》

区分	青果物	花き
銘柄産地	49	7
推進産地	29	2

2. 青果物銘柄産地指定要件

- (1)品質：基準を満たしていること
- (2)規格選別等：個人又は集出荷場に格差がなく、高位平準化していること
- (3)鮮度等：基準を満たしていること
- (4)産地が備える必須条件：
 - ①いばらき農産物ネットカタログに登載
 - ②産地管理責任者が特定されている
 - ③生産履歴情報が必要に応じて開示可能
 - ④クレーム・要望などに対応できる体制がある
 - ⑤顧客との意見交換、生産性向上の研究の実施
 - ⑥マーケティング戦略の策定、法令の遵守
- (5)生産出荷計画：計画作成、市場への情報提供
- (6)市場、仲卸。実需者からの評価：
 - ①品質、量、情報提供などの対応が評価されている
 - ②過去3カ年の出荷期間中の月別単価が、概ね都中央卸売市場の月別単価を上回っている
- (7)その他：対象品目の市場販売額が概ね1億円以上
- (8)広域銘柄産地：1つの産地としてまとまりがあり、品質・規格・意匠が統一され、指導・検査・分荷体制の一本化、一元集荷体制、共同販売・会計体制が確立されていること

3. 花き銘柄産地指定要件

- (1)産地規模：面積又は販売額の要件を満たすこと
 - ①面積：露地 5ha以上
施設球根切り花 10,000m²以上
その他施設 20,000m²以上
 - ②販売額：市場販売額 概ね1億円以上
- (2)出荷意匠，出荷規格の統一
- (3)出荷体制等の整備と産地の強化
 - ①指導・検査・分荷体制の一本化
 - ②品質向上や新技術の為の研修会等の実施
 - ③生産出荷計画の作成と市場との調整
 - ④精度の高い出荷前情報の提供
- (4)実需者から評価されていること
(品質，選別，鮮度，出荷数量，情報提供等)
- (5)単価要件
出荷期間の平均単価が、過去3カ年平均値で東京都中央卸売市場の平均を上回ること

4. 推進体制

- 県：園芸いばらき活性化協議会、銘柄産地指導班会議
- 各農林事務所：銘柄産地地域指導班
- 各市町村：地区銘柄産地推進協議会

南瓜出荷規格表

等級	1c/sの個数	1個重量(kg)
3玉	3ヶ入	3.50kg以上
4玉	4ヶ入	2.60kg以上
5玉	5ヶ入	2.10kg以上
6玉	6ヶ入	1.75kg以上
7玉	7ヶ入	1.50kg以上
8玉	8ヶ入	1.30kg以上
9玉	9ヶ入	1.15kg以上
S	10ヶ入~12ヶ入	0.88kg以上
2S	13ヶ入~15ヶ入	0.70kg以上

10kgDB	皆掛	11kg
2個入	皆掛	3.5kg

※いずれの等級も未熟果は規格外とする。未熟果の場合には、出荷止も行う。

※2個入は1.6kg前後のA級品で2個の重量のバラツキがないようにする。

A品	南瓜特有の形状を有し、果実全体に光沢があるもの。 玉全体の焼け、虫害が5%前後のもの。又蔓当たりが小さくて浅いもの。
B品	A品に次ぐもので、玉全体の焼け、虫害が5%前後のもの。
C品	B品に次ぐもので、玉全体の焼け、虫害が6%前後のもの。

※その他各作型の出荷前に目揃い会を実施し、検討する。

稲敷市及び牛久市桂町の気象条件(気温、降水量:過去30年の平年値)

(気象庁アメダスデータより)

※茨城県江戸崎の観測地点データ

要素	降水量 (mm)	平均気温 (°C)
統計期間	1981～2010	///
資料年数	30	0
1月	56.9	///
2月	63.3	///
3月	113.4	///
4月	108.9	///
5月	120.2	///
6月	140.8	///
7月	121.8	///
8月	109	///
9月	194.7	///
10月	183.1	///
11月	88	///
12月	48.7	///
年	1349.6	///

※茨城県龍ヶ崎の観測地点データ

要素	降水量 (mm)	平均気温 (°C)
統計期間	1981～2010	1981～2010
資料年数	30	30
1月	54.2	3.1
2月	54.9	4
3月	110.1	7.3
4月	110.9	12.7
5月	119.9	17.4
6月	145.4	20.5
7月	117.1	24.1
8月	118.7	25.6
9月	185.3	22.1
10月	185	16.4
11月	88.5	10.5
12月	49.2	5.4
年	1343.9	14.1

※江戸崎の観測地点では降水量のみ計測しているため、気温については近隣観測地点の龍ヶ崎のデータを参照した。

上記の気象条件がカボチャの栽培に適している理由

○カボチャ生産に適した土壌と水分

「江戸崎かぼちゃ」が生産されている稲敷市及び牛久市桂町の土壌表層部は、関東ロームと呼ばれる火山灰層に広く覆われており排水性が高い。また、年間を通して適度な降水があり、土壌は過乾燥や過湿状態になりづらい。そのため、過湿に弱く、排水性の良い圃場を好むカボチャの生産に適している。

○カボチャ生産に適した気温

「江戸崎かぼちゃ」の栽培は、作型を組み合わせ2月の定植開始から12月の収穫終了まで行われているが、ハウスやトンネル等の保温設備を利用することで、気温の低い期間でも生育適温の17～20℃を比較的容易に確保できる。特に、カボチャを生産する上で重要な時期である交配(着果)時期(4～6月、10月)に、おおよそ気温が生育適温となる気象条件でありカボチャの生産に適している

このように、稲敷市及び牛久市桂町の気象条件と栽培方法(作型)を組み合わせることで、カボチャの生産に適した条件を容易に満たすことができる。このことから、カボチャ栽培に適している生産地といえる。

(カボチャ栽培の条件については「野菜栽培基準(茨城県農業総合センター作成)」の「栽培上の留意点」を参照)