

最近伸びているミニ野菜「カボチャ」

核家族化に伴う家庭の必要食材料の減少や、保存の手間・廃棄の無駄をなくしたい消費者の要望に応える形で、一度で使い切れるミニ野菜の人気が高まっています。

カボチャは、日本カボチャ、西洋カボチャ、ペポカボチャに大別されます。日本カボチャは中米原産でデンプン質が少なく煮物向き、西洋カボチャは中南米原産でデンプン質が多いため甘みも強く様々な料理に、ペポカボチャは北中米原産で他の食材と加熱調理することが一般的です。

コリンキー

西洋カボチャ。開花後15日前後、果重500～1,000gの未熟果を利用。「サラダカボチャ」とも呼ばれ、サラダや漬け物など和・洋・中どの料理でも使える。果皮は鮮やかなレモン色で、果形は短紡錘形。食感は歯触りがよく、味に癖がない。神奈川県、山形県をはじめ全国で作られている。(写真提供:サカタのタネ)



プッチーニ

ペポカボチャと西洋カボチャの種間雑種。開花後35～40日で完熟、果重は200～300g。電子レンジで約5分加熱するだけで食べられ、粉質になり甘みがある。果皮は黄橙色の地にオレンジ色の縦縞が入る。神奈川県をはじめ全国で作られている。装飾用にも適する。(写真提供:サカタのタネ)



坊ちゃん

日本カボチャと西洋カボチャの種間雑種。開花後40～45日で完熟、果重は400～600g。強粉質で甘く、カロチンが多い。果皮は黒緑色で果柄部がくぼむ。愛知県、徳島県、北海道をはじめ全国で作られている。電子レンジで5～8分加熱するだけで食べられ、器としても利用可能。(写真提供:みかど協和)



編集後記

今年の冬の寒波や春の低温と乾燥により、関東地方にも農作物への被害が発生しました。

今回御紹介した北総中央地区では、試験的にウォータースタンドを設置し、受益農家の皆様に御活用頂いています。

特に干ばつ・小雨時にサトイモや野菜など安定給水が必要な品目には欠かせないそうです。

基盤整備による営農の安定化が、食料生産を支えています。

編集発行

関東農政局国営土地改良事業地区
営農対策委員会事務局
農村計画部資源課

〒330-9722

埼玉県さいたま市中央区新都心2-1

さいたま新都心合同庁舎2号館

TEL 048-740-0516(ダイヤルイン)