

食味に優れたカボチャ新品种

「栗天下くりてんか」^(試作系統名 SQ-018)の特性と栽培のポイント

雪印種苗株式会社
園芸作物研究グループ
野菜研究チーム
主任 広瀬 慶多



▲ 肉厚で濃橙黄色の果肉、カット販売で映える「栗天下」

がります。一果重は2.0~2.5kg程度と10kg箱で4~5玉中心の大果に揃います。見た目よりもずっしりと重く感じられるのが特徴です。

果肉色は濃橙黄色で、貯蔵後は特に鮮やかになります。果肉が厚いため可食部位が多く、果肉色と相まってカット販売での見栄えが特に優れます。

肉質は収穫直後ではホクホクの極粉質です。キュアリング~貯蔵を経て、ややねっとりしてきます。貯蔵後は特に甘みが強くなり食味が極良好です。果皮の退色が遅く、貯蔵性にも優れます。

1.はじめに

美味しいカボチャを食べていただきたい。弊社はそんな思いから「栗天下」の開発をスタートさせました。食味は強い甘みがあり、食感は追熟期間に応じてきめ細やかなホクホク感からねっとり感まで味わうことができます。味の好みは人それぞれですが、これまでの試作、テスト出荷において共通して食味で高い評価をいただいています。また「栗天下」は糖化がやや遅く、果皮の退色が遅いため貯蔵向けとしても適しています。今回は「栗天下」の特性および栽培のポイントについてご紹介いたします。

2.『栗天下』の特性概要

①草勢および着果性

草勢がやや強い品種です。つる伸びは早く、やや節間が長め、葉は大きく展開します。雌花は8~10節位から着生し、比較的多く着生します。着果は栗系品種の中では安定していますが、大玉種のため果数よりも一果重の重さで収量をかせぐタイプです。果実の成熟までは開花後40~45日程度とやや早めに仕上がります。

②果実の特性

果皮色は濃い黒緑で、ちらし斑や条斑は目立ちません。肩の部分の果肉が特に厚く、果形は特徴的な甲高扁円形に仕上

3.栽培のポイント

①適作型

各地域に適した播種・定植期と予想収穫期は別表の通りです(表1)。草勢がやや強く、露地栽培が適しておりますが、トンネルを利用した促成栽培でも特性を発揮します。糖化がやや遅く、従来品種のような早期出荷には向きませんが、早生の品種と組み合わせて作付けすると出荷期間の延長に貢献できます。

②育苗管理

種子の表面はざらざらで吸水力は強



▲ 「栗天下」の草姿



▲ 着果良好な「栗天下」

い傾向がありますので、水分過多にならないように注意します。子葉が大きく苗の生育も早いので、苗の徒長には注意してください。定植数日前には日中に外気にあてて慣らし、植え傷みを防ぎます。

③圃場準備と定植

美味しい「栗天下」を作るためには、収穫まで葉を残して草勢を維持する必要があります。特に着果期以降の肥効が重要となります。元肥から多肥管理すると、過繁茂による着果不良の懸念がありますので、追肥重視の肥培管理として元肥は各地の標準量よりもやや減肥としてください(表2)。追肥管理が困難な場合は、緑肥作物の後作とするか完熟堆肥を利用するなど有機物を十分に投入し、ロングなど緩効性肥料を中心とした肥料設計とします。

節間がやや長く、葉も大きく展開するため疎植栽培が適します。子つる2~3本仕立てを基本とし、畝間は3.5~4.0m、株間は60~90cm程度とします(317~476株/10a)。

近年、露地栽培ではセル成型苗を利用した移植栽培が増えていますが、低温や圃場乾燥による活着不良が起こることがあります。乾燥時は灌水も有効ですが、移植2~3日前の苗に闘根242(弊社機能性液肥)を灌注処理すると、活着促進効果が期待できます。

④つる管理

着果を安定させるには子つる仕立てを

基本とし、セル成型苗移植や直播の場合も本葉4~5枚期頃に摘心作業をおこなってください。摘心後は2~4節目から生育の揃ったつるを残すように剪定し、つるの生育に合わせて誘引します。着果節位までの側枝は早めに除去し、着果節位以降の側枝については放任として、収穫まで葉を残して草勢を維持してください。やや節間の長い品種なので着果節位は10節前後からとして、マルチ上の雌花は摘花します。

⑤病虫害防除

着果後は特に樹への負担が大きく、気候的にもうどんこ病が発生しやすいので、定期的な殺菌剤の散布を行って収穫期まで草勢を維持してください。ウイルス病対策として定期的なアブラムシ防除も必要です。近年は、果実斑点細菌病など細菌病の被害が増加しています。細菌病の防除は銅剤散布での予防が基本で、定植前の苗への散布や開花期前からの定期的な散布が有効です。

⑥追肥

着果確認後に果実を大きく肥大させるための追肥を施用してください。莖葉が繁茂して畑に入るのが困難な場合は、防除通路から尿素をブロードキャスターで散布するか、薬剤防除と併せて液肥や尿素などを葉面散布して対応します。

⑦その他の管理

果皮色が特に濃い品種のため、日焼けに注意が必要です。収穫までに日焼けが懸念される場合は、新聞紙で果実を包む

など対応してください。

⑧収穫

収穫の目安は開花後40~45日ですが、着果状況や草勢次第で前後します。



▲ 収穫の目安は果梗全体のコルク化で判断する

従来品種よりやや早めの仕上がりで株枯れが早い傾向があります。収穫遅れによる日焼けには注意してください。果梗部を確認して、全体にコルク化が進んだ完熟果を収穫します。収穫の際は傷つけないように優しく取り扱い、切り口が乾いてから詰込み、収納してください。

⑨キュアリングおよび貯蔵

収穫後は風通しのよい納屋などに移してキュアリング(風乾)します。以降は温度管理できる貯蔵庫などで貯蔵して追熟させます。収穫直後は粉質が非常に強く、甘みを強く感じないため、収穫後30日程度追熟させてからの出荷をおすすめいたします。

貯蔵技術の進歩もあって、冬至に国産の生産物がある程度安定して出荷されるようになってきました。ただし、カボチャは元来低温障害の発生しやすい野菜ですので、冷涼地での冬至出荷向けの貯蔵は必ず10~15℃程度に温度管理可能な貯蔵庫でおこなってください。

4.おわりに

「栗天下」を安定的に着果させ、高品質な果実を収穫するためには、上記のように栽培管理にあたって注意するポイントがいくつかあります。本品種の特性をご理解いただき、是非美味しい「栗天下」の出荷をよろしく願いいたします。

▼表1 「栗天下」の適作型

栽培作型		●○: 播種期 ▲: 定植期 ■: 収穫期								
地域	作型	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	
北海道 東北 高冷地	トンネル			●○	▲				■	
	露地			●○	▲				■	
一般地 暖地	トンネル	●○	▲						■	
	露地		●○	▲					■	

▼表2 「栗天下」の施肥例(kg/10a)

作型	元肥			追肥
	窒素	リン酸	カリ	NK化成など
露地マルチ	7~10	12~20	10~12	窒素 3~4