

カボチャ

「ゆきこ」の産地事例

雪印種苗(株) 北海道研究農場

安達 英人



1 はじめに

カボチャはビタミンが豊富な緑黄色野菜として最近ではテレビ、雑誌等で特集が組まれるなど注目されている野菜の一つです。利用方法も多様化し、スープ、ケーキ等への利用が増えています。

また、煮付け、天ぷらの料理方法でも、より粉質の強いもの、甘味の強いものなど、消費者の好みが分かれてきています。

『ゆきこ』は粉質感が極めて強く、貯蔵中に甘味が増す品種で、着果がよく栽培は容易です。

ゆきこは果皮色が淡緑色なので未熟な様に見えますが、一度食べてこの粉質感に満足した人は、この外観を目印に再度買い求めることができます。

現在、栽培の中心は北海道、東北地方ですのでゆきこの栽培に取り組んでいるこれらの産地をご紹介します。

2 産地紹介

ゆきこは一般市場経由ではほとんど流通してお



写真1 八戸市での青空教室

らず、JA、農家と生協、青果物移出業者、青果会社との契約栽培が中心となっています。

1) 生協での取り扱い

① JA大樹町 (第45巻12号参照)

大樹町では平成6年から有機減農薬栽培グループで栽培が始まり、本年は2ha程度栽培されています。生協組合員の評判は良く、増産の要望も強いのですが、面積拡大は栽培戸数が少ないため労力面から難しく、「まぼろしのカボチャ」とも言われています。

作型は9月収穫が中心で、札幌市、東京都、新潟市の生協へ送られています。

② 八戸市

東京都の生協の要請を受け、JA、移出業者が窓口となり昨年からの栽培に取り組んでいます。昨年は定植が遅く、多肥栽培であったため着果が悪く低収となりました。本年は2月に栽培技術講習会、6月に現地講習会を行ない、技術の向上に努めています。

作型はトンネル栽培と7月定植を組み合わせ、減農薬、化学肥料栽培で、7～12月の出荷を計画しています。トンネル栽培では樹勢の維持ができれば、10a当たり200ケース以上の出荷が見込めます。出荷先は東京都、千葉市、新潟市、八戸市の生協となっています。

2) 青果物移出業者の取り扱い

札幌市内にある移出業者では、全道各地でゆきこの契約栽培を行ない、年間500t前後を取り扱っています。

① JA由仁町

稲作・畑作中心の地域ですが、最近はハーブの栽培にも力を入れています。ゆきこは昨年からの5

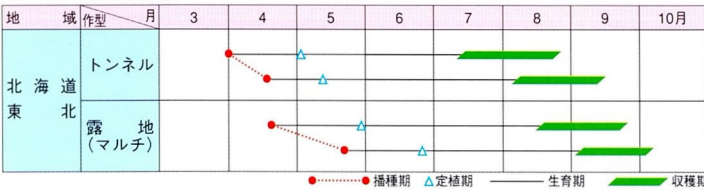


写真2 開花後40日目頃のゆきこ 収穫まであと3～5日後



写真3 収穫したゆきこ

ゆきこの栽培時期



戸：5 haで栽培が始まり、本年は10戸：10haの作付けになっています。

栽培の中心は3戸共同で6 haを栽培する生産組合で、整枝、みつばちの導入、株元果実の摘果等の管理がなされています。作型はマルチ栽培が中心で8～10月の出荷となっています。青果物はJA由仁町、南空知広域連を通じて販売されています。

②当別町

石狩平野北部の水田地帯に10戸（7 ha）でゆきこの栽培に取り組んでいる営農集団があります。当初は転作畑の栽培が多かったのですが、排水不良の畑では降雨が続くと玉伸びが劣り、8～10玉サイズが増えることから排水対策が重視されています。

ゆきこは果重1.4～1.6kg、1株当たり3～4果の着果が標準ですが、樹勢が劣ると1果1.0～1.2 kg程度となり反収も減少します。今後は圃場による収量、5～6玉率の格差をなくすることが課題となっています。

③JAとうや湖

洞爺湖周辺の大滝村・虻田町でゆきこが約4 ha栽培されています。JAとうや湖では出荷先の要望に応じた品種を栽培しており、ゆきこもその一つです。作型はマルチ栽培で9月からの収穫で10

～12月まで貯蔵して出荷を続けます。貯蔵用の7月定植の作型は栽培日数が短いこともあり多収は望めませんが、8月20日頃迄の着果であれば10月中旬に収穫することが可能で、10a当たり150ケース程度は見込めます。

3) 青果会社での取扱い

①JAけんぶち（第43巻11号参照）

ゆきこを最初にとり上げた産地でトンネル、ベタがけ、マルチ栽培で3 haの作付けがあります。ここでは、剣淵町独自のブランドとしてゆきこを「みゆき」という名称で出荷しており、シール、出荷ダンボールも作成しています。出荷先は青果会社（公設地方卸売市場）で、年間数量を取り決めた契約栽培となっています。ここでは普及センターの協力もあり、栽培管理がきめ細かく指導されており、品質安定のために灌水対策、作業内容を記した看板の設置、適期収穫の徹底等が行われています。

3 おわりに

『ゆきこ』の産地をご紹介しましたが、この他にも直売所での販売や、特産品、差別化品として地元量販店での販売が増えています。

各産地とも共通している点は、品質の維持であり「ゆきこは強い粉質感が消費者に受け入れられた。粉質感の劣るカボチャは出荷しない。」ということです。技術的には基本である排水対策、樹勢の維持、適期収穫の3点に集約されますが、これからのゆきこの特性を生かして良品を出荷されることを期待します。