

**カボチャ新品種「<sup>らく</sup>楽ほく丸<sup>まる</sup>（試作系統名：SQ-024）」の特性と栽培のポイント**
**1. はじめに**

カボチャは、南は沖縄から北は北海道まで広く栽培される夏を代表する野菜の一つで、食卓を彩る人気野菜です。また、ハロウィンや冬至といった秋冬での需要もあり、市場でのカボチャ需要は年間を通して高い一方で、生産現場では生産者の高齢化・担い手不足等により、重量野菜から軽量野菜への転換が進み、国内のカボチャ栽培面積は少しずつ減少しています。また、近年は毎年のように異常気象が発生し、それに伴って収量の減少も生じています。このような背景から、作業性・収量性の良い品種開発を目指しました。その中で、つる管理を簡略化しても収量性や果揃いが良く、悪条件下の栽培状況でも他品種と比較して安定した収量性を示す品種「楽ほく丸」を紹介いたします。

当品種は 2023 年、第 74 回全日本野菜品種審査会（直播放任の栽培体系）で着果数が多く収量性もあり、後半まで草勢を維持していたことから評価を集め 2 等入賞いたしました。

**2. 「楽ほく丸」の特性**
**1) 草姿及び着果性について**

葉は銀色を帯びた大葉で、草勢が強く、つる伸びするタイプです。雌花の着生が安定して良いため、着果率も高い傾向があります（写真 1,2）。また、果実の着果位置も揃いやすい品種です（写真 3）。

**2) 果実の特性について**

果実の肥大性は良好で、2.0~2.2kg の 5 玉比率が高くなりやすいです（表 1）。果形はやや甲高の扁円形でよく揃



▲写真 1 開花期頃草姿の様子



▲写真 2 雌花の連続着生の様子

い、濃緑色の果皮色です（写真 4）。果肉は鮮やかな橙黄色を呈しており、加熱しても色を保持し、その肉質はやや粉質で滑らかな舌触りです。また、加工適性も良好で、青果用途・加工用途を兼ねることができる品種です。

**3. 栽培のポイント**
**1) 適作型**

一般地・暖地のトンネル促成栽培から冷涼地の露地栽培まで栽培が可能です。各地域に適した播種、定植及び収穫時期は作型表（P.28）をご参照ください。

**2) 播種及び育苗管理**

直径 10.5cm 程度のポット、もしくは 25~72 穴セルトレイに培土を詰め、十分な灌水をしておきます。種子は深度 1cm 程度で播種、覆土をした後、ムラがないように灌水します。発芽するまでは 25~30℃程度で管理し、発芽後は徒長しないように日中は換気して、灌水は午前中に、夕方には培土表面が乾く程度の量を行ってください。夜温が下がる場合は、10℃を下回らないように温度管理をします。苗の生育後半は育苗温度を徐々に下げて、外気温（最低 10~15℃程度）に馴化させます。特にトンネル促成栽培等、播種

が低温になる時期は温度管理に注意してください。

**3) 圃場準備及び栽植密度**

「楽ほく丸」は着果数が多いため、肥料が少ないと生育後半に肥料切れを起こしてしまい、株の枯れ上がりが早まってしまう恐れがあります。収穫時期まで草勢を維持するために、堆肥等の有機物投入や緩効性肥料を利用して生育後半まで十分に肥料を効かせる施肥設計としてください。施肥量は、基肥で窒素：リン酸：カリウム=8~12：13~22：11~14kg/10a を目安として、全面施肥します（土壌条件等で適量は異なりますのでご注意ください）。また、加工用に大きく作る場合は、施肥量を 1~2 割程度増やして施用することで肥効が増加します。ただし、基肥を増やし過ぎると雌花着生が悪くなる恐れがあるため、追肥の比率を上げて肥大期に肥料が強めに効くようにしてください。

栽植密度は株間 60~70cm、畝間 3.5m を基本として、10a あたり 400~500 株程度を目安とします。直播栽培の場合も同様の栽植密度を目安としてください。

**4) 定植**

ポット定植の場合は播種から約 1 か月後、本葉が 3.5 枚程度展開したころ、

雪印種苗株式会社  
北海道研究農場 園芸作物・花卉研究 I グループ  
平田 諒

72 穴セルトレイ苗の場合は播種から 10 日前後、本葉が 0.5~1 枚程度展開したところが定植の目安となります。圃場の乾燥や低温は活着不良を生じる場合があります。圃場の灌水や保温資材等を利用してスムーズに活着させるようにしましょう。当社の機能性液肥「鬮根 242」を利用することで、発根がサポートされ、良好な活着が期待できます。

## 5) 定植後の管理

### ① つる管理

つる管理を簡略化する省力栽培においても安定した収量性を示します。果揃いと着果をより安定させるには子づる 2 本仕立てを推奨します。本葉が 4~5 枚程度の時期に親づるを摘心します。その後、伸ばした子づるのうち勢いの良い揃った 2 本を残します。残したつるは生育に合わせて誘引し、第一着果節位までの孫づるを除去します。それ以降はなるべく多くの葉を残して草勢を維持してください。また、第一着果節位は 10 節目以降とすることで果揃いが向上します。

### ② 追肥

収穫までの草勢維持と果実肥大を目的として追肥を行います。追肥を行う時期は、着果した一番果がソフトボール程度の大きさに肥大した頃を目安とします。窒素成分で 3~4kg/10a 程度



▲写真3 着果の様子 (当社北海道研究農場)

▲写真4 収穫後の果実の様子 (北海道)

を施肥することで、草勢が維持され、果の日焼け防止や光合成量の確保に繋がり、品質の向上と収量増が期待できます。特に「楽ほく丸」は着果が多く、果実肥大期の肥料要求量が多い品種です。この時期の肥料不足は枯れ上がりやうどんこ病の発生を早める恐れがあるため、できる限り追肥を行いましょう。どうしても追肥が難しい場合は先に述べたように、基肥施用時に緩効性肥料を利用して生育後半まで草勢確保を心掛けてください。

### ③ 病虫害防除

病虫害の発生は収穫物の品質低下に直結するため、定期的に予防のための薬剤散布を行って被害を抑えましょう。

### ④ その他管理作業

万が一、高温干ばつやうどんこ病等によって株の枯れ上がりが早まって日焼けが懸念される場合は、日焼け防止用の幅広クラフトテープを貼る等の対策をおすすめいたします。

## 6) 収穫

開花から 45 日程度が収穫の目安です。ただし、天候や生育状況によって前後するため、果実部のコルク化進行程度を確認しながら収穫時期を見極めてください。過熟・若どりはいずれも

食味低下に繋がります。また、「楽ほく丸」の貯蔵性は悪くありませんが、一般的に降雨の後に収穫してしまうとその後の腐敗を助長する恐れがあるため、なるべく避けるようにしてください。

## 7) キュアリング・貯蔵

貯蔵性はキュアリング・風乾が不十分だと低下します。収穫後は直射日光を避けて 30℃以下の風通しが良い場所で保管しましょう。収穫後 1~2 週間程度追熟することでデンプンが糖化されてよりおいしい「楽ほく丸」がお楽しみいただけます。長期貯蔵する場合は、10~15℃程度の空気が循環できる環境で管理することが望ましいです。

## 4. おわりに

「楽ほく丸」は着果肥大性が良好で、作業性や収量性に優れた特性を持つカボチャ品種です。ご興味のある方はお近くの当社営業所や種苗店様へお問い合わせください。本品種が皆様の安定生産に貢献できれば幸いです。ぜひ皆様も「楽ほく丸」を楽々栽培してほくっとした味をお楽しみください。

▼表1 「楽ほく丸」の収量性と規格割合  
2020~2022 年平均値 (当社北海道研究農場)

| 品種名        | 収穫果全果     |            |           | 株収量<br>kg/株 | 規格割合<br>% |
|------------|-----------|------------|-----------|-------------|-----------|
|            | 一果重<br>kg | 着果数<br>個/株 | 品種A比<br>% |             |           |
| 多収系<br>品種A | 1.84      | 4.1        | 7.5       | 100         | 26.1      |
| 楽ほく丸       | 2.17      | 4.0        | 8.6       | 111         | 45.0      |