

端境期(冬至)出荷に向けた 「かぼちゃ栽培」の手引き



平成24年3月

北海道農政部食の安全推進局農産振興課

目 次

- 1 事業の概要（北海道ブランド品種選定普及事業）
- 2 端境期（冬至）出荷において貯蔵性が高く、貯蔵後の食味が優れるかぼちゃ品種
 - （1）黒皮味マロン
 - （2）くりほまれ
 - （※）選定にあたっての試験成績（抜粋）
- 3 端境期（冬至）出荷に向けた栽培・貯蔵の留意事項
 - （1）収穫まで草勢を維持するために
 - （2）収穫時期を遵守するために
※端境期(冬至)出荷にあたっての栽培スケジュール
 - （3）貯蔵管理を徹底するために

1 事業の概要（北海道ブランド品種選定普及事業）

国内の野菜消費市場は成熟化しつつあるものの、今後も外国産を含む産地間競争は激化することが想定されることから、「品質の向上と差別化」がより重要となります。

こうしたことから道は、消費者や実需者などから強く求められている国産野菜の端境期などにおける高品質な野菜生産に応えるため、民間企業と提携して新しい作型での生産が可能となる品種を選定し、北海道独自のブランド品種として認定・普及することで、野菜の安定供給と野菜農家の経営安定に資することを目的として事業を実施しました。

このたび、「かぼちやの端境期（冬至）出荷」について、まとまりましたので、ご活用願います。

【背景】

- 平成22年産の道産かぼちやの出荷量は、全国約6割のシェア。
- うち、8月～10月の出荷割合は、約6割



これにより、一時的に過剰供給が発生し、価格が低迷・・・



貯蔵性に優れた白皮系品種はあるが、市場等から求められている貯蔵性に優れた黒皮系品種は少ない。また、12月以降は、ニュージーランド・メキシコ産等の輸入品が入ってくる。

そこで、**貯蔵性に優れた黒皮系品種を選定**



【目的】

- 9月～10月における供給過剰の改善と価格の向上！
- 端境期（冬至）における国内の需要に対応！

2 端境期（冬至）出荷において貯蔵性が高く、貯蔵後の食味が優れるかぼちゃ品種

このことについて、栽培、貯蔵、食味試験の結果、以下の品種をブランド品種に認定されました。

【特性の表記は「えびす」対比による】

品種名：黒皮味マロン（育成元：大学農園）

長所：貯蔵性に優れ、貯蔵後の食味はやや優れる。花痕部径が小さく、粉質感が強くて乾物率も高い。

短所：収穫果数がやや少なく、収量性はやや低い。果肉色がやや淡い。



品種名：くりほまれ（育成元：サカタのタネ）

長所：貯蔵性にやや優れ、貯蔵後の食味がやや優れる。果重揃いがよく、花痕部径も小さい。キュアリング終了時の甘さは同等であるが、乾物率はやや高い。

短所：収穫果数がやや少ないが、平均一果重は大きいため収量性は同等である。



(※) 選定にあたっての試験成績 (抜粋)

8 品種から 2 品種を選定

表1 北海道ブランド品種の収量特性と内部品質特性^z

品種名	収量性 (対標準比、%) ^y				キュアリング終了時			貯蔵後の
	平均一果重	収穫果数	良果収量	総収量	粉質程度 ^x	甘み	乾物率(%) ^w	乾物率(%) ^v
えびす(標準)	(1.81kg)	(2.1個/株)	(174kg/a)	(210kg/a)	3	3	22.4	19.2
くりほまれ	116	81	92	96	3.3	3.2	23.9	23.4
黒皮味マロン	96	83	80	83	4.5	2.6	28.8	27.7

^z 各特性は花・野菜技術センター、上川農業試験場および道南農業試験場で実施した2カ年の成績の平均値

^y 「えびす」の収量性対標準比は、3場2カ年の平均値を示す

^x 粉質程度・甘み：良(5)～標準並(3)～不良(1)

^w 貯蔵後の乾物率は2010年11月29日と2011年11月20日の平均値

^v 但し、貯蔵後の乾物率は花・野菜技術センターにおける貯蔵試験の2カ年の結果の平均値

表2 貯蔵中の累積腐敗果率の推移と評価

品種名	累積腐敗果率 (%) ^{z y x}						
	2010年(花野菜) ^w			2011年(3場平均)			12月下旬の 2カ年平均
	11/1	11/22	12/22	11/4	11/28	12/20	
えびす(標準)	23	33	45	6	21	47	46
くりほまれ	0	2	11	7	20	27	19
黒皮味マロン	0	2	9	3	9	13	11

^z 収穫・キュアリング後の9月中～10月中旬に保冷庫に搬入して貯蔵した

^y 貯蔵条件 温度：10℃

^x サンプル数：48～60果/品種(2010年)、20～24果/品種/場(2011年)

^w 2010年は花野菜収穫分のみ、2011年は3場収穫分を調査

表3 求評会における食味評価^{z y}

品種名	2010年	2011年
	11月30日	11月21日
えびす(標準)	3.0 ^x	3.0
くりほまれ	3.5	3.2
黒皮味マロン	3.3	3.5
A ^w	3.1	3.3
B	3.8 * ^v	2.8
C	3.5	3.7 *
D	—	3.3
E	3.3	2.6
F	4.1 *	4.0 *

^z 表2脚注の条件で貯蔵した花・野菜の果実を用いた

^y パネリスト数：2010年：29名、2011年：20名

^x 食味評価：良(5)～標準並(3)～不良(1)

^w 食味評価試験には上記3品種の他に6品種供試した。

^v *印はSteel多重比較により標準品種に対して

5%水準で有意差有り

表4 品種の特性総括表

品種名	キュアリング終了時					貯蔵後			
	果形	果皮色	肥大性 ^{z y}	着果性 ^x	収量性 ^w	外部品質 ^v	内部品質 ^u	貯蔵性 ^t	食味 ^s
えびす(標準)	扁円	緑	□	□	□	□	□	□	□
くりほまれ	扁円～腰高扁円	濃緑	○	△	□	○	□	○	□～○
黒皮味マロン	心臓	濃緑	□	△	△	□	□	◎	□～○

^z ◎：良、○：やや良、□：標準品種並、△：やや不良、×：不良

^y 肥大性：平均一果重を重視して評価

^x 着果性：低節位における着果揃いおよび株当たり収穫果数を考慮して評価

^w 収量性：標準品種対比で◎：130%以上、○：110～129%、□：90～109%、△：70～89%、×：70%未満で指数化し、さらに各試験実施機関における総収量の成績から総合的に評価

^v 外部品質：果形、果重の揃い、花痕部径の大小、外傷の多少、日焼け果の多少から総合的に評価

^u 内部品質：キュアリング終了時における果肉色、果肉厚、乾物率、粉質程度、甘味を総合的に評価

^t 貯蔵性：2カ年実施した貯蔵試験における累積腐敗果率から評価

^s 貯蔵後の食味：表3の結果及び2011年12月21日の調査結果(データ省略)を考慮して評価

3 端境期(冬至)出荷に向けた栽培・貯蔵の留意事項

良品質なかぼちや生産・出荷には、次の3つが重要です。

- 1、収穫まで草勢を維持すること！
- 2、収穫時期を遵守すること！
- 3、貯蔵管理を徹底すること！



(1) 収穫まで草勢を維持するために

ア 適切な肥培管理を実施する。

※乾物率(貯蔵性)を高めるため、pH5.5~6.0(石灰飽和度50~60%)を目標に矯正する。

イ 輪作を実施する。

ウ 排水性の良い圃場に作付けする。

エ 病虫害防除を徹底する。

(2) 収穫時期を遵守するために

ア 発芽温度を遵守して、苗揃いを良くする。

イ 適期に受粉交配を行い、確実に着果させる。

ウ 内部品質を確認するため、必ず収穫前に試し切りを行う。

エ 品種毎の成熟日数と開花期からの積算温度を目安にして、適期に収穫する。

目標着果節位の雌花が開花した日を記録して、収穫期の予測に用いてください。

●黒皮味マロン 900~1,000℃

(成熟日数：開花から45~50日)

●くりほまれ 1,000℃

(成熟日数：開花から約50日)

※端境期(冬至)出荷にあたっての栽培スケジュール

作型	露地栽培（セル育苗）		
区分	道南	道央	道東北
は種期	5月15日～31日	5月15日～31日	5月20日～6月5日
育苗期	6月1日～15日	6月1日～15日	6月5日～20日
収穫期	8月25日～9月30日	8月25日～9月30日	8月25日～9月20日

作型	露地栽培（直播）		
区分	道南	道央	道東北
は種期	6月1日～20日	6月1日～15日	5月25日～6月10日
収穫期	9月10日～10月20日	9月15日～10月10日	8月30日～9月30日

（3）貯蔵管理を徹底するために

ア 収穫後7～10日程度、風乾により切り口を乾燥させる。

なお、一部産地では、キュアリング期間のうち3日間は一日に1～2時間程度35℃程度の高温処理を行うことで、損傷かぼちゃを出荷前に腐敗させて選別し、混入を防止するなどの取り組み事例がある。

イ 10℃の定温庫にて保管する。