

端境(はざかい)期向けカボチャ新品種 「おいとけ栗たん」

国内産カボチャの出荷時期は主に夏～晩秋(6月～11月)であるため、端境期となる冬～春(12月～5月)には、ニュージーランド、メキシコなど海外からのカボチャで国内市場が占められています。日本では冬春期に出荷するカボチャ栽培に適した地域が少なく、このため、カボチャの加工業者からは、端境期においても利用可能な、高品質な国内産カボチャが求められています。そこで、農研機構は(株)渡辺採種場と共同で、収穫後の貯蔵性が高く、端境期に出荷できるカボチャ新品種「おいとけ栗たん」を育成しましたので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 貯蔵3か月後の果肉色は橙黄～橙で明るく、乾物率は代表的な品種「えびす」より高く、貯蔵後の品質は優れます(表1)。
2. 貯蔵3か月後のペースト加工の歩留まりは高く、加熱後の糖度は「えびす」、「雪化粧」より高い傾向にあります。ペーストの状態はこれらの品種より良好で、濃い黄色で明るいため見栄えが良く、加熱後の糖度も高く、ペースト加工適性は優れます(表1)。
3. 生育初期において主枝(つる)の節間が短い、短節間性を示します。また、側枝が少なく株元に着果しやすいことから、整枝・誘引、収穫作業の省力化が図られます。そのため、単位面積当たりの収量が向上します。
4. 果実は特徴のある灰緑(うぐいす色)で他の品種と差別化できます(図1)。1果重は約2kgで、総収量、規格内収量ともに密植栽培により「えびす」、「雪化粧」より多収です。



図1 「おいとけ栗たん」の果実と植物体

表1 貯蔵後の果実品質と加工特性

品種	Brix ^a (%)	乾物率 ^b (%)	果肉質 ^c (粉～粘)	ペースト加工			
				歩留まり ^d (%)	加熱後糖度 (%)	色調	製品の状態
おいとけ栗たん	17.2	24.2	粉質～中	114.4	13.7	黄色ばい	良好
えびす	13.6	17.0	中～粘質	80.5	10.2	黒っぽい	やや水っぽい
雪化粧	15.0	21.7	粉質～中	98.3	10.3	黄色ばい	柔らかめ

^a10℃で3ヶ月間貯蔵。加工試験：田中製館(株)。^d加水・加熱処理後。^eペースト製品については、加水後の歩留まり、加熱後の糖度・味、色調、状態(粘性具合)を評価。

☆ 活用面での留意点

1. 北海道などの春播き露地栽培、本州、九州地域等の端境期出荷に向けた抑制栽培に適します。高温時期の栽培では、雌花の着生不良が生じる場合があります。
2. 詳しいことは、農研機構北海道農業研究センター(TEL: 011-857-9306)へお問い合わせください。

(日本政策金融公庫農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 吉岡 宏)