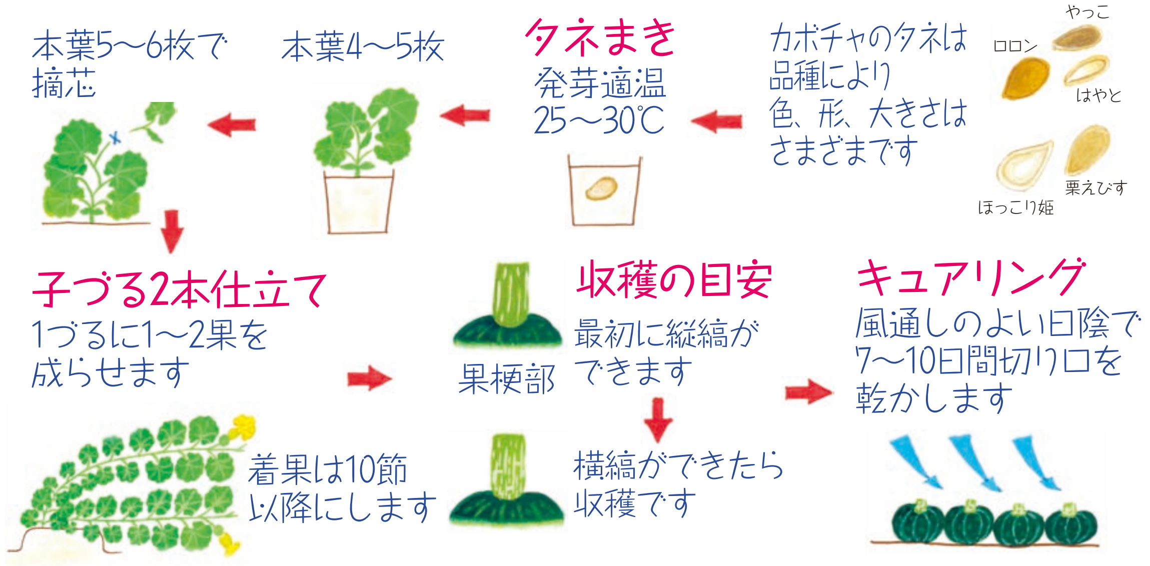
# 青い森の便り
## ～菜園のすすめ⑨～

## カボチャの巻





㈲渋谷種苗店（青森市）
澁谷（しぶたに）　扶美子（ふみこ）
（文とイラスト）
青森市に生まれる。青森県営農大学校卒業後30年間種苗業にたずさわる。現在は専務として従事。平成13年よりラジオ番組『畑でグラッツェ』に社長である夫と共に出演中。近著に「レッツトライ　あおもりの家庭菜園」（2013年、東奥日報社）がある。


青森にはりんごの木がどこまでも続く広大なりんご園が数多くあり、足を踏み入れると今でもワクワクします。春夏秋冬それぞれに風情を楽しめるりんごの木々ですが、赤い果実がたわわに実る秋の風景はとても美しいものです。ひときわ色鮮やかな果実をもぎとり、その場で頬張ればあふれる果汁が最高の味わいです。

りんごには数多くの品種がありますが、1962年に青森県藤崎町で誕生した「ふじ」は香り、食味、食感が特にすぐれ、人気があります。現在、「ふじ」は世界で最も生産量の多い品種とされ、海外でも「Fuji」と呼ばれて親しまれています。

りんごのほかにも日本で品種改良されたものが他国に受け入れられる例はいくつかありますが、りんご同様に日本名で親しまれているのが、「kabocha」です。「かぼちゃ」の名称はカンボジアの野菜と伝えられたため名付けられた和名で、「かぼちゃ」の英名は「スクウォッシュ」です。英名と思われている「パンプキン」はオレンジ皮のカボチャを指す名前に対し、「スクウォッシュ」は、カボチャ全ての総称であるため、日本の「かぼちゃ」は「カボチャスクウォッシュ」と呼ばれています。

日本で品種改良されたカボチャは海外でも人気が高く、日本人が好むホクホクした食感と強い甘さが高い評価を得ています。日本人の技術により、日本人好みに品種改良された作物が、世界の人々に好感をもたれていることはとてもうれしいことです。今後も日本発の「かぼちゃ」が活躍することを切に願います。

カボチャの種類はとても多く、煮込み、揚げ物、スープなどの食材のほか、盛り付け用の器や装飾用としてインテリアやイベントに利用されるなど、カボチャの用途は多彩です。栽培も楽しめ、収穫後もさまざまな楽しみがもてるのもカボチャ栽培の魅力のひとつです。