



京の伝統野菜
研究家

たなか だいぞう
田中 大三

第9回 カボチャ

食用カボチャは、日本種、西洋種、ペポ種の3種類です。日本種の特徴は、菊座型や果面がちりめん状になっていて、肉質は粘質でねっとりしています。煮くずれしにくいので、和食の細工物にも用いられています。

西洋種は栗南瓜とも呼ばれ、肉質は粉質で水分が少なく、甘みが強いので現在の栽培の主流となっています。皮色は濃緑、赤、灰色とさまざまで、大きさや形の異なる品種もあり、これらを取り混ぜれば直売所の彩りとしてうってつけです。

完熟果を煮ると果肉がそうめんのようにほろける金糸瓜(そうめん南瓜)や幼果で収穫するズッキーニはペポ種の

仲間です。

完熟果の見極めは、果梗部のひび割れや爪跡が付かない果皮のかたさから判断します。

てんぷら、煮物、シチュー、焼き物から漬物まで幅広い用途があり、糖質だけでなくβ-カロテン、食物繊維、ビタミンCなどの栄養素を多く含むことから根強い人気があります。

栽培は、中間地では3月中旬に苗床に播種して4月下旬ごろに本葉3枚半で定植する早熟栽培、4月上旬に直播する普通栽培が一般的です。

生育初期に行灯状に囲ったり、ホットキャップやトンネルにすると保温に効果的です。

品種により、つるが伸びないコンパクトタイプもありますが、つるが伸びるタイプの仕立て方は、日本種では親づるを5~6節で摘芯して3~4本の子づるを主枝とし、西洋種では親づるをそのまま伸ばして子づる1~2本を添えます。

果実の汚れがなく色付きもよくなり、病害虫も防ぎやすいので、つるを支柱に誘引する立体栽培も多く見受けます(図)。元肥を少なめにして栄養生長過多にしないことと、早朝の人工交配が確実な着果につながります。

また、うどんこ病、べと病、疫病、ウリハムシなどの病害に対する防除が必要です。

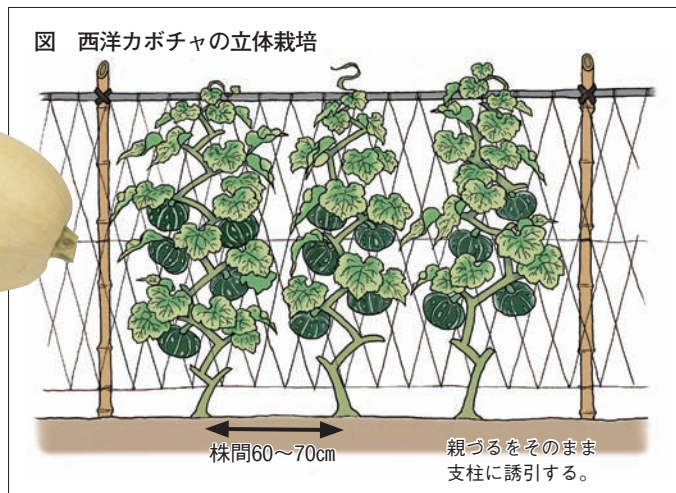


→ ほっこりえびす(西洋種)。

↑ はやと(日本種)。

↑ 金糸瓜(ペポ種)。

図 西洋カボチャの立体栽培



株間60~70cm

親づるをそのまま支柱に誘引する。

京野菜紀行

ししがたに 鹿ヶ谷カボチャ



↑ 鹿ヶ谷カボチャ

鹿ヶ谷カボチャは、大型晩成でヒョウタン型をした日本種カボチャです。現在の京都市左京区鹿ヶ谷付近で品質のよいものが生産されたのでこの名前が付きしました。

19世紀初頭に洛東粟田村の農夫、玉屋藤四郎が奥州津軽から種子をもらい、これを愛宕郡鹿ヶ谷村の庄兵衛、又衛門に分与し栽培したのが始まりだそうです。

当初は扁平な普通の菊座型のものが数年栽培するうちにヒョウタン型にな

り、形も大きく収量が多いので優良品種として盛んに栽培されるようになりました。

完熟すると果皮は光沢を失い、粉を吹き橙褐色に変わります。市場は、西洋種に王座を奪われてしまいましたが、毎年7月25日の鹿ヶ谷にある安楽寺の「カボチャ供養」の主役は鹿ヶ谷カボチャです。特異で美しい形を生かして、料理の盛り付け容器や絵心を誘われて描写されたり、置物に利用されたりもします。

※鹿ヶ谷カボチャの種子の販売は2019年以降になります。