

道総研によるカボチャ研究のポイント

品種	「グラッセ」「黒船ハマー」を選定	
省力技術	直播、密植（1000株/10a）、無整枝	
収穫後乾燥 （キュアリング不要、 7～14日間）	常時開放され風通しの良い雨よけハウスなど	温度が高く、外気の流入がない倉庫
	↓ 送風不要 （果実表面の温度が15度以下になる場合はカーテンやネットで遮風）	↓ 常時送風 （果実表面が15度以下になる場合は送風を停止）

貯蔵（1月末まで）
緩やかに品温を下げ、10～13度の温度に保つ（MAフィルム包装で歩留まり向上）

道総研は一言収穫や直播（あよへば）は、密植、無整枝といった省力化に適する多収品種を研究した。うろんこ病に耐性を持つ「グラッセ」と肉厚で加工に向く「黒船ハマー」を選定。密植栽培（10a当たり1000株、200cm）での10a収量はともに20tを突破。道内平均の1～1.5tを大きく上回った。作業時間を短縮できる一言収穫をした場合、「グラッセ」はほくほく感を示す乾物率が主力品種「えびす」より高く、果実1tのばらつきも小さい。乾燥を引

収量、貯蔵性高め長期出荷

カボチャ産地・北海道

生産拡大の鍵
品種選びから

品種選びからカボチャの生産拡大を目指す研究が国内トップ産地の北海道で進んでいる。道立総合研究機構（道総研）は、多収と省力を両立できる品種を選定。新たな乾燥、調製技術と組み合わせることで、国産の出回りが減る年明けまで貯蔵期間を延ばせた。収穫作業の負担軽減を見込める品種も登場し、国産シェア拡大への追い風になりそうだ。



「栗のめくみ2号」の果実（露沢農園・北海道農業研究センター提供）

き起すつる結病を抑えられると分かった。乾燥後は緩やかに品温を下げて10～13度を維持する。2～1月でも約80%の果実が出荷可能になった。北海道はカボチャの出荷量が全国のお割を占める日本一の産地。一方、高齢化や機械化の遅れなどを背景に面積は10年間で1000㎡以上減っている。道総研は「収量性・貯蔵性を向上させることで、産地維持につなげる」と、花・野菜技術センターと、技術の普及に期待する。省力品種も登場。作業省力が期待でき、る品種も登場した。農研機構と朝日アグリマは新品種「栗のめくみ2号」を開発。昨年12月から栽培用種子の販売が始まった。栽培初期に土壌を伸ばさない短節間性で、株に実がつくことが特長だ。主要品種は長く伸びたつるの先に着果するため、収穫時には果実を見つづける作業に時間がかかる。同品種の導入で、整枝作業や収穫作業時の労働軽減が期待できる。日没後性は2～3カ月程度、長期貯蔵に向く。西南暖地（秋に定植）で端境期に出荷する抑制型にも適しているという。（小澤伸彬）