〈押川安友さん〉

洋種かぼちゃ

ビニールをかぶせ、
完熟を待つからこそ生まれるほくほく感。

かぼちゃのつるが水に浸からないよう高い畝に

米の後作として、洋種かぼちゃを作っている押川安友さん。押川さんの父親の代には黒皮かぼちゃを作っていましたが、その後、質の良いものが多く取れると洋種かぼちゃに転向。以来、40年近く洋種かぼちゃを作り続けています。押川さんは、地域で洋種かぼちゃを作り始めた先駆け的存在だとされます。

押川さんのかぼちゃは田んぼに作るため、高く畝を作るのが特徴的です。かぼちゃは、排水不良や地下水が高いなどの多湿状態では疫病の発生が助長されます。いったん疫病にかかると、きれいに実がなっても、収穫してすぐに傷んでしまう。だからこそ、トラクターで2回すき上げて高い畝を作ります」と押川さんは話します。

また、稲を刈った後に作るため、定植前の土には、籾を取った稲わらを細かく切り、籾殻も入れてすきこみます。するとふわふわの土になって酸素がいっぱい入り、乾燥しにくく、根の張りも良くなるのです。

「1月20日から25日ぐらいに種まきをして、40日ぐらい育てて定植します。定植前にある程度育てた方が、実のつき方が早くなるんです。苗も自分で育てているんですよ」。

毎年作る寒さ対策のビニールトンネル

押川さんは稲を作った後にかぼちゃを作るため、寒い時期に種をまき定植しています。そのため、夜間の寒さ対策と霜対策として、毎年、畝をすっぽり覆う竹で骨組みしたビニールトンネルを作っています。

「日中は温度が上がるから、トンネルのサイドを上げて風通しを良くし、夜間は寒くなるからビニールを降ろします。一番寒い時期はビニールトンネルを2重にするんです。天候をいつも見ていて、ビニールを開け閉めして温度管理するのが大変ですね。だからかぼちゃ作りが始まるとどこにも行けないんですよ」と話す押川さん。良いかぼちゃを作るための労は厭いません。

こうしてじっくり冬を越して、春になるとミツバチによる自然交配を行います。そして、受粉してから約50日で収穫。ちょうど5月から6月にかけて収穫の時期となります。

「かぼちゃは完熟させてから収穫します。完熟して収穫するからほくほくして、甘みも抜群なんです。収穫時期を間違えると味がぜんぜん違います」と押川さん。

トンネルを作り温度管理をする労力を厭わないからこそ、美味しいかぼちゃになります。

完熟の見分け方

受粉してから約50日頃から完熟してきます。かぼちゃの皮の表面のつやがなくなってきて、ヘタの部分にひびが入ってくると、完熟しているサインです。完熟して収穫するかぼちゃは、甘みとほくほくとした口当たり。

ポタージュにすると美味しさの違いが分かります。

米作りが終わった田んぼに、毎年竹でアーチを作りビニールトンネルを作ります

稲わらと籾殻をすき込んで毎年行う土作り。こうしてふかふかの土ができます

旬の暦

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

宮崎の自然の恵がいっぱいの熟度の高いかぼちゃ

昔は洋種かぼちゃは若採れの物が多かったのですが、輸入物が増えたことで生産者も味を追及し、完熟させる意識が強くなりました。宮崎の日照や気候に恵まれて、熟度の高い味の良いものに仕上がっています。

宮崎青果株式会社
専務取締役　佐々木 隆夫さん

私がオススメします