



かぼちや 加世田の

Quarity-Oriented Special Kabocha **KASEDA no KABOCHA**

「加世田のかぼちゃ」は、畑でじっくり熟成させてから収穫する、とても甘く濃厚な、こだわりのブランドかぼちゃです。美味しいかぼちゃを生産するため厳格に栽培管理を行っており、その優れた品質から「かごしまブランド」として指定され、20年以上愛され続けています。



かごしまブランド
Kagoshima brand

Voice

熟度を上げるため、最後まできれいな葉を残す

「加世田のかぼちゃ」の特長は、なんといっても「完熟」を目指していること。熟度を上げるために、最後まできれいな葉を残すよう栽培しています。「加世田のかぼちゃ」がお客様にご好評いただいているのは、このように熟度にこだわることで、お手元に届いてすぐに甘くホクホクとした食味をご実感いただいているからだと思います。これからもニーズの高い大玉をより多く出荷できるよう、努力してまいります。

南さつま農協野菜部会連絡会
かぼちゃ専門部会長 大原 満郎さん

History メロン栽培の技術を土台に生みだされました

『加世田のかぼちゃ』の栽培は、当時連作障害に苦しんでいたメロンの代替作物として始められました。メロン栽培と変わらない丁寧な栽培による高品質さが認められ1991年には「かごしまブランド」の第1号として指定、以来20年以上かぼちゃのトップランナーとして愛され続けています。しかし近年、栽培に大変な手間がかかることや生産者の高齢化により、生産量が漸減しつつあるという厳しい現実にも直面しています。

Policy “普通のかぼちゃ”をこだわりの栽培で特別なかぼちゃへと変える

「加世田のかぼちゃ」は品種名ではありません。品種の中心は一般的なかぼちゃである「えびす」。その“普通のかぼちゃ”をこだわりの栽培によって美味しく育てたものが「加世田のかぼちゃ」なのです。

1 積算温度に基準を設け “熟成度”をチェック

「加世田のかぼちゃ」は、畑で十分に熟成させてから収穫します。生産者が交配後の日数等を記録し、積算温度1100度という基準に達したところでサンプルを収穫、選果場で試し切りします。皮際まで熟しているか、種は充実しているかといった厳しいチェックを受けてから本収穫。そうやって担保されたバラツキのない高品質さが「加世田のかぼちゃ」の誇りです。



3 収量を犠牲にして 養分を集中させる

一蔓につけるかぼちゃの数は葉の数で決まります。しかも基本的に蔓ごとに1つずつならせて順次肥大させ、一蔓あたりのかぼちゃの数は最大でも3個!もちろん収量は減りますが少



の実に養分を集中させることで、より大きく充実したかぼちゃを実らせています。

4 花の段階で選別・受粉



立派なかぼちゃに向けた選抜は、花の段階から始まります。蔓に実をつける位置も調節し揃える上、大きく優良な雌花だけを選んで受粉させています。

2 丁寧な「芽欠き」で 蔓の本数まで管理

かぼちゃの蔓は放しておくと縦横無尽にはびこります。しかし不必要的芽を丁寧に取り除き、蔓の本数まで管理するのが「加世田のかぼちゃ」流。このため芽が伸びるシーズンには、芽を取り除く手間のかかる「芽欠き」作業を毎日行っています。

5 美味しいのは当たり前 その上、美しく

かぼちゃの下に透明のシートをしたり、立体栽培したりすることにより、土に直接つけずに均等に着色するようにして、キズが少なく色むらのない美しいかぼちゃが出来るのです。

Cuisine 素材を活かして シンプルに味わう

「加世田のかぼちゃ」は濃厚な味わいが特徴なので、素材を活かしたシンプルな料理がおすすめです。例えば、電子レンジで温めたかぼちゃにチーズを乗せて食べてみてください。生産者おすすめの食べ方です。蒸したかぼちゃにホイップクリームを添えれば、それだけでちょっとしたスイーツにも。その他WEBサイトにも情報を載せています→



Where's Kaseda?

自然が織りなす絶景と
海の幸、山の幸



Information

JA南さつま 加世田支所 経済課

〒897-0004 鹿児島県南さつま市加世田内山田243
TEL(0993)53-3123 FAX(0993)53-3890

南さつま市 産業おこし部 農林振興課

〒897-8501 鹿児島県南さつま市加世田川畑2648
TEL(0993)53-2111 FAX(0993)52-0113

加世田は南国・鹿児島の薩摩半島の西南端、南さつま市にあります。

南さつま市は温暖な気候と豊かな自然を活かした農業が盛んで、かぼちゃの他にも柑橘類や早期米などが特産品。そのほか、海洋深層水域で育った薩摩の甘エビ「タカラエビ」やサバ、天然ブリ、バショウカジキなどの海の恵みも豊富です。

また、海沿いの絶景を巡るドライブコース「南さつま海道八景」など美しい自然が織りなす観光スポットもオススメです。

なお、「加世田のかぼちゃ」の生産は南さつま市の他、お隣の南九州市、枕崎市にも広がっています。

