

## 第7回農業塾の内容（概要）

### 1 限目 講義「農業が持続的であることの工夫」

講師：大原興太郎（三重スローライフ協会理事長）

### 2 限目 講義「ウリ科の野菜（カボチャ）」

講師：森川茂幸

#### 1 カボチャの特徴

- ・カボチャは「キュアリング」によって含まれるデンプンが分解し、糖分に変わり美味しくなる。
- ・カボチャの旬は、秋から初冬にかけてであり、西洋カボチャは丸みがあって色の濃い物がよい。
- ・日本カボチャの果皮が完熟すると、肩がいかったようになり表面に粉が吹いたようになる。

#### 2 栽培

- ・定植は、地温が12℃を上回ったら行うことができ、根鉢の3分の1が地表に出るように浅植えする。
- ・西洋カボチャは日本カボチャに比べ分枝性が弱いので、畝幅を大きく、株間を小さくする。
- ・一般には人工授粉が有効で、早朝から9時までに行うのがよい。
- ・果実の接地による色むらを防止するには、収穫10日前に玉直しを行う。

#### 3 収穫

- ・収穫適期の目安は、西洋カボチャでは開花後45～50日頃、日本カボチャでは開花後30日程度である。
- ・西洋カボチャは、日陰で風通しのよいところで7～10日のキュアリングをしてから出荷または貯蔵する。
- ・キュアリング（治癒）は、収穫の打ち傷を癒し、貯蔵性を向上させるだけでなく、デンプンの糖化を促進する。

### 3 限目 実習「ジャガイモの植え付け、秋冬野菜の収穫」

講師：藤田育美、森川茂幸

- ・各受講生が板でラベルを作り、畝に立札を立て、そこに男爵イモ5個、メークインイモ5個を植え付けました。
- ・冬野菜（ダイコン、ハクサイ、ネギ、カブ等）を収穫し、収穫物はみんなで配分しました。