

## 「ウリ科の野菜（カボチャ）」の概要

### 1 カボチャの性格

- ・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。
- ・カボチャは野菜の中でカロリーが高く、またビタミン B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C に富み、黄色みの強いものほどカロチンが多量に含まれている。

### 2 栽培

- ・定植 20 日前には、石灰、堆肥等を全面散布し、耕起しておく。
- ・元肥はリン酸を除き、全体の 50% を施用し、緩効性肥料を主体にする。
- ・肥効の急激な変化は落果野原因となるので、追肥は 1 番花の着果を確認してから、その後は草勢の低下が見えてきたら行う。
- ・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。