

宿儺かぼちゃ

在来種をブランドに

ヘチマのような細長い形が特徴の在来種カボチャ「宿儺(すくな)かぼちゃ」が、地域活性化の主役になった。野菜農家で組織する「丹生川宿儺かぼちゃ研究会(岐阜県高山市)」が、10年かけて地域ブランド品に育て上げた。品評会で技術を磨き、完熟品で市場価格を維持する。多彩な料理に向く特性を生かした試食会で販路開拓に努め、加工品も開発した。研究会の活動をJ.A.行政、ホテル、料理店が地域ぐるみで支援した成果だ。(竹村晃)

岐阜・丹生川研究会



さまざまに料理された「宿儺かぼちゃ」

完熟品で価格確保

試食会重ね売り込み



「宿儺かぼちゃ」は、乗鞍山のくの旧丹生川村で、自家消費用に細々と作られていた。強い甘味に注目したトマト、ホウレン

あすを開く

翌年には、若林さんを中心に「研究会」を立ち上げた。現在は、220人が30畝栽培する。全量をJAひだに出荷し、中京・関西市場を中心に、最近では東京市場にも売り込み始めた。収穫期は8

若切り避け 手取り安定へ

「作付面積を増やすには、農家が自分の経営に合わせた作り、手取りを安定させることに尽きる」と若林会長は説く。

「宿儺かぼちゃ」は病気に弱く、作りにくい。研究会は毎年の品評会を栽培技術改善の場として

月中旬から10月中旬だ。若切り避けは、出荷時期によって収入に差が出ないよう、出荷した箱(10kg)の数に応じて収入を分配することだ。若林会長は「形や大きさがばらついても構わないが、若切りしていない完熟品が出荷の条件」と強調する。目標の

排水を良くし、整枝は3本仕立て、葉が枯れ、へた部分がコルク色になった時が収穫適期」などの栽培技術を習得した。

研究会は、年間を通じて売り込もうと、市場に出せないす物をペーストにするなど、加工品開発に力を入れる。これまでにアイスクリーム、焼酎、菓子の商品化した。研究会の活動について、アドバイザーを務める食環境ジャーナリストの金丸弘美さんは「生産者が埋もれていた地域資源を再発見し、地道に試食会を重ねるなど認知度を高めた。このカボチャ



収穫後の「宿儺かぼちゃ」の品質をチェックする若林会長と研究会事務局の平野さん(岐阜県高山市で)



人気を呼ぶ「宿儺かぼちゃ」の焼酎

メモ

「日本書紀」に登場する飛騨地方の豪族、画面宿儺に由来する。表皮は薄緑色。大きいものは、長さ50cm以上、重さは3、4kgにもなる。ホクホクした食感が特色だ。「宿儺かぼちゃ」への問い合わせは

JAひだ丹生川支店営農課内の研究会事務局 平野浩史さん、0577(78)1011。

「越のかおり」普及協 新潟県上越市

「越のかおり」普及協 新潟県上越市

農研機構・中央農業総

6次化への道

普及促進協議会を昨年組織した。品種の特徴を生

しくないが、めん離れが良い。新田恒雄センター

