

# 年明けも道産かぼちゃを食卓に！

## —おすすめ品種と省力栽培・貯蔵技術—

### 概要 Abstract

手間をかけずにたくさん穫る（直播・密植・無整枝）栽培と穫れたかぼちゃを年明けまで安定して出荷できる貯蔵技術を開発しました。

### 成果 Results

#### おすすめ品種はこれ！

基準収量を上回る多収、  
一斉収穫でも乾物率は安定、  
食味や貯蔵性は「えびす」と  
同等以上



「グラスセ」



「黒船ハンマー」

#### 長く貯蔵するには乾燥調製が肝心！

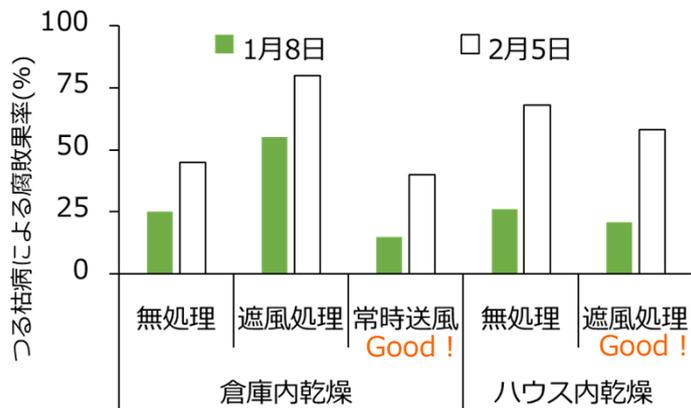


図. 収穫後乾燥処理による果実腐敗抑制効果  
(品種「黒船ハンマー」収穫9/10、乾燥2週間、なりゆき貯蔵)

#### MA包装で歩留まりUP！

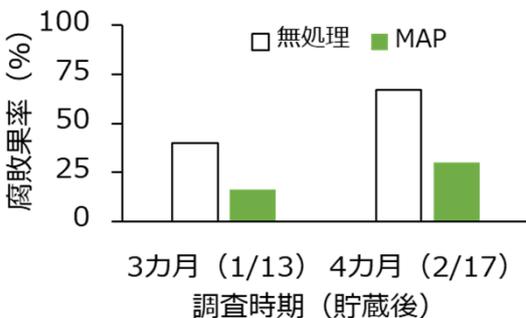


図. MA包装による果実腐敗抑制効果  
(品種「グラスセ」)

### 普及 Dissemination

- ・貯蔵技術は品種を問わず活用でき、需要の高まる12月以降の道産かぼちゃシェア拡大に貢献します。ただし、温度管理を可能にするには施設の改修など一定の投資が必要となります。
- ・MA包装の導入は取引数量を事前に決めた長期間の契約取引など、取引単価を高める取り組みが必要です。
- ・つる枯病による果実腐敗が多くなるので連作はしないでください。

#### 栽培から収穫、乾燥貯蔵して出荷まで

##### <栽培（直播・密植・無整枝）>

品種は「グラスセ」、「黒船ハンマー」  
窒素施肥量は施肥対応量の1.5倍

\*本試験では栽植密度1000株/10a、  
緩効性肥料の割合30または50%で実施。

##### <収穫>「グラスセ」は必ず適期収穫！

\*収穫の目安は1番果の着果後45-50日程度

##### <収穫後乾燥>

温度が高く外気が流入しない  
倉庫など

風通しの良い  
ハウスなど

常時送風

送風不要

ただし、果実表面の温度が15℃以下になる場合は  
果実に風が当たらないように  
送風停止（倉庫）や遮風（ハウス）

##### <貯蔵>

なりゆきで緩やかに品温を下げ、10~13℃を  
キープ。MA包装により歩留まり向上。

**1月末まで！もちろん味も問題なし！**

### 連絡先 Contact

花・野菜技術センター  
研究部 生産技術グループ  
0125-28-2800  
hanayasai-agri@hro.or.jp