



みやざき 黒皮かぼちゃ



商品の特長

希少価値のある日本かぼちゃの一種で、まろやかな甘みときめ細かな舌ざわりがあり、果肉が粘質で煮くずれしないことから、日本料理の最高級素材として高い人気を得ています。

黒皮かぼちゃ栽培の歴史は古く、民謡にも「日向かぼちゃ」で愛唱されるなど、県を代表する野菜のひとつとなっています。

産地の工夫

黒皮かぼちゃは、雄花の花粉を雌花につけ受粉させますが、交配から収穫まで冬期で40日かかります。その間は、玉の肥大を促進するため、光が十分に当たるようにしながら、丁寧に育てています。そして出荷場に持ち込まれた黒皮かぼちゃは、一個一個検査員の手で厳選され、同一規格で箱詰めされます。

また、産地では、地元の小中学生に食べてもらうため学校給食への提供や、婦人部による新しい料理法を紹介するなど消費拡大を図りながら、生産者全員一丸となって、太陽いっぱい!愛情いっぱい!のおいしいかぼちゃづくりに取り組んでいます。

栽培ステージ

作型/月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月
促成栽培		●	▲		■	■	■	■	■	■	■	■
半促成栽培					●	▲	▲	■	■	■	■	■
露地抑制栽培	●	▲	■	■								

●:播種 ▲:定植 ■:収穫・出荷

商品ブランド認証基準等

商品ブランド認証基準

- ①品種:「宮崎早生1号」、「宮崎早生2号」、「小型タチバナ黒皮南皮」

商品ブランド産地認定基準

- ①産地規模がおおむね1ha以上であること
- ②計画的な生産・出荷を行っていること
- ③品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること

商品ブランド産地名

JA宮崎中央 JA尾鈴