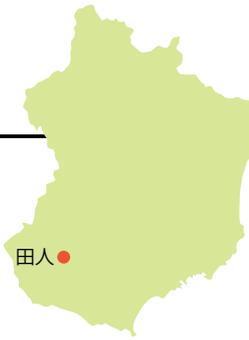


# カボチャ

<ウリ科カボチャ属>

- 主な栽培地  
田人町



↑夏に収穫し、冬至までもつという田人町のカボチャ

## 生産の歴史的由来

初めてカボチャが日本に伝来したのは1541年のことです。カンボジアに寄港したポルトガル船が大分に漂着し、その際、豊後国の大名・大友宗麟<sup>そうりん</sup>に献上したカボチャこそが、日本かぼちゃのルーツとされています。伝えられた当初、カンボジアがなまって「かぼちゃ」と呼ばれたのが、カボチャの語源といわれます。

この日本かぼちゃの原産地は、以前はインド、ナイル川沿岸、ペルーなど諸説論じられていましたが、遺跡や地層の研究が進む中で現在はメキシコとガテマラにあたる中南米ではないかといわれています。

日本かぼちゃは、独特のねっとりとした食感をもち、甘みが少なく水っぽいのが特徴です。江戸末期に甘みが強く調理もしやすい「西洋かぼちゃ」が日本に伝わって以降は、日本かぼちゃの栽培量は減少の一途を辿り、今では市場で見かけることはほとんどなくなってしまいました。

しかし近代に入り、ポルトガル船が運んできたカボチャを、大分県の数軒の農家で長きにわたり自家採種により栽培が続けられていたことが判明し、このカボチャは最初にカボチャを献上された大友宗麟の名をとって「宗麟かぼちゃ」と名付けられ、豊後の伝統野菜として受け継がれることとなりました。

私たちが普段口にしているカボチャは、前述のとおり「西洋かぼちゃ」の種ですが、このカ

ポチャの栽培が、日本で本格化されたのは明治時代のことです。特に、北海道や東北で盛んに栽培され、全国に広がっていきました。

カボチャは、収穫後に時間をおくことで、完熟し栄養価が増す野菜です。日本には古くから、カボチャを冬至に食べる習慣がありますが、夏に収穫のピークを迎えるカボチャを完熟した状態で保存し、冬の寒さが増す時期に摂取して栄養を補うことは、実に理にかなった先人の生きる知恵のひとつです。

田人町で受け継がれているカボチャは、ほくほくの食感から西洋かぼちゃの一種と考えられます。カボチャは夏野菜の定番で、いわき市内でも栽培者は多数いますが、品種が多いだけに、好みのカボチャを求めて毎年種を買い替える傾向も強く、種が大きく採りやすいわりに、自家採種により長年栽培を続ける人は見受けられません。

## 田人町

### 豊かな自然の中で、悠々と育つかぼちゃ

田人の栽培者は、傾斜地に囲まれた畑を利用しカボチャを栽培していますが、盛夏を迎える頃には、カボチャのツルが斜面をグングンと這い上がります。畑の西側には川を有し、まるで水場を求めるように伸びるツルもまた生育旺盛で、畑の青々とした緑と清々しい水の流れが美しく、カボチャ栽培が、この家では夏の風景そのものとなっている印象です。



#### 栽培方法

夏の猛暑に屈することのないカボチャの生長の秘密は、24節気の小寒から大寒の間、いわゆる寒中から準備される土づくりにあります。1年で最も寒いとされるこの時期の畑の一角には、ビニールシートが被



せられ、その下では、こぬかや堆肥などを混ぜたものが発酵しながら春を待ちます。冬の名残がまだ残る3月、その肥料は畑一面に撒かれ、日に日に和らぐ寒さの元、徐々に発酵を進め土に馴染みながら畑を肥やします。

5月上旬ハウス内でポットに種が蒔かれ、苗が20cmくらいに生長したところで、畑に1m間隔に定植されます。元肥がしっかりしているため、追肥の必要はなく、管理といえば、ツルと葉が地面を覆い尽くすまでの草引きくらいです。

同じ畑で他品種のカボチャも栽培されるため、交配は否めませんが、薄いオレンジ色の果皮と買い種の品種に負けることのないほくほくの果質は、栽培者が父親から引き継いだそのままに残っています。むしろ近年、猪の被害が甚大で、他の在来作物と同様、常に種切れの危機に直面していることが懸念されます。

自家消費にわずかな量を栽培している中で、収穫したカボチャをを求める知人や友人も多く、市場に出る機会はありませんが、これほど美味しいかぼちゃの種は、是非次世代に継承したいものです。