

# 江戸崎かぼちゃ



農林水産大臣登録 第6号

生産地：茨城県稲敷市及び牛久市桂町

登録団体：稲敷農業協同組合



## 特性

完熟で収穫を行うため、ほくほくとした食感で甘味がある。  
果皮の緑色が濃く、質感がゴツゴツしており、果肉色は濃いオレンジ色。

## 地域との結び付き

土壌は火山灰層（関東ローム層）であり排水性が高く、年間を通して適度な降水があるため過湿に弱いカボチャの生産適地。約50年にわたる生産の歴史の中で培われた栽培方法と全ての圃場に対する厳格な検査体制を継承し続け、完熟収穫を徹底。

## 江戸崎かぼちゃとは(特徴)

昭和40年代、核となる地域産品を模索する中、市場性の高いかぼちゃに着目し、栽培が始まりました。

江戸崎かぼちゃは原則、着果後55日以上圃場で完熟してから収穫します。一般的なかぼちゃが着果後45日程度で収穫し、貯蔵庫で追熟されるのとは異なります。

この江戸崎かぼちゃの代名詞というべき「完熟収穫」は約5年の歳月をかけて、着果後の最適な収穫日数に至りました。また、畜産が盛んな地域でもあり、家畜の堆肥を利用した土づくりが江戸崎かぼちゃの「完熟」を支えています。



完熟してから収穫する江戸崎かぼちゃ

## 品質管理体制の確立

昭和50年頃、江戸崎南瓜部会を設立しました。手始めにそれまで分散していた集出荷場を集約し、品質検査場を設置しました。部会では、品質管理を厳格化して、品質価値の向上に努めました。一連の品質管理体制は昭和50年代にはほぼ確立し、現在に至ります。



採果調査で、かぼちゃの完熟度を確認

産地間競争が激化する中で、全国に先駆けて取り組んだ完熟収穫と徹底した品質管理の高付加価値化によって江戸崎かぼちゃの認知度が高まり、卸売市場では高値で取引されるようになりました。

## 江戸崎かぼちゃのおいしい食べ方

江戸崎かぼちゃは「完熟」のため、お手元に届く時が食べ頃です。この為、出来るだけ早めにお召上がりください。購入してから時間が経つと、糖度は増しますが、ホクホク感が少なくなるからです。

煮物にする場合、かぼちゃから水分がでるので、ごく少量の水を加えて煮ます。独自のホクホク感と甘みをご賞味ください。地元では「ホクホク煮」や「水なし煮付け」などと呼ばれています。



出荷直前の贈答用2個入りセット

## 今後の地域の取り組み

地域が一体となって取り組んできた江戸崎かぼちゃの栽培方法や品質管理に対して、地理的表示制度の申請に当たり、定義を明確化しました。

登録を契機として、地域の生産意欲の高まりを期待します。さらに、GIマークを付した製品のプロモーションを強化し、品質に裏打ちされた江戸崎かぼちゃとそのおいしい食べ方を広めることとしています。一方、プロモーション活動は近い将来、新規生産者を呼び込む方策の一つとしても位置づけています。生産者の高齢化が加速する中で、生産量の確保は元より、季節需要に対応するなど産地の供給体制の維持・発展が焦眉の急となっています。