

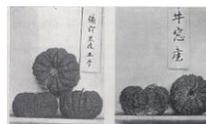


歴史年表

- 明治時代** 田尻地方（広島県福山市）の「田尻南瓜」が瀬戸内市牛窓地域に導入される
- 昭和初期** 「田尻南瓜」に各地から導入された黒皮系南瓜が交雑し「備前黒皮南瓜」が誕生
- 昭和8～17年** タキイ種苗のカタログに「南瓜中 最も広く栽培されている品種」と掲載
- 終戦前後 (S19～20年)** 岡山県内の配給野菜は牛窓を中心とする出荷組合が一手に引き受けて供給しそのメインは南瓜と馬鈴薯。米の代用食として多くの人々の命を繋いだ
- 昭和24～25年** 栽培最盛期。牛窓地域3,000戸/400ha、年間約600tを主に京阪神へ出荷
- 昭和30年以降** 栽培品種は備前黒皮→新土佐→打木赤栗→芳香青皮へと変わり、西洋種「えびす」が主流に
- S62年(1987年)** 岡山県農業試験場が牛窓の生産者よりタネを譲り受け保存（ジーンバンク事業）
- H7年(1995年)** 牛窓地域での栽培は1農家で20アールのみ(※)
- H14年(2002年)** 商業用には生産されていない(※)
- H26年(2014年)** 任意団体「日本カボチャ備前黒皮を復活させる会」発足
牛窓の生産者より自宅用として僅かに栽培・保存していたタネを譲り受ける
- H27年(2015年)** 栽培が復活。岡山県農林水産総合センター農業研究所より種子譲与
- H28年(2016年)** 地元幼稚園・小学校の子ども達と共に栽培・タネ採り活動開始
- R3年(2021年)** 量販店への商業出荷が約20年ぶりに再開
地元 瀬戸内市内の学校給食への提供スタート



S11年の種苗カタログ



S26年農業試験場資料



種子の譲与式



美和幼稚園の園児



岡山市中央卸売市場の青果卸より流通

栽培



早生品種で低温伸長性に優れ、うどんこ病の発生も少ない。多窒素による落果が生じやすい反面、施肥量が少なくてもよく生育する。3月に播種し4月に定植すると開花後35日～40日で成熟し、**6月中旬～8月上旬に収穫**できる。果実重量は**1.5kg～2.5kg**。風通しの良いところで1か月程度 貯蔵可。

生産実績	年度						
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
生産者数	2	3	5	6	5	4	5
収穫量(kg)	150	480	2230	4750	820	2830	4720

【内訳】
青果販売 2t
飲食店・給食 0.8t
ペ-スト/粉末加工 1.5t

復活させる会の活動

きっかけは2014年8月。会長をさせていただいております私が、インターネットで「備前黒皮かぼちゃ」の存在を知ったことに始まります。以前より「在来種・固定種野菜のタネを守ってゆきたい」との思いがあり、細々とですがセミナーの開催等 啓蒙活動に取り組んでおりました。



会長 安達勇治

そんな折、昔全国にその名を轟かせたカボチャが私が生まれ育った瀬戸内市にあったと知り、すぐに知人に声をかけて復活に向けての活動をスタートいたしました。

まず瀬戸内市牛窓地域を探しましたが、商用としての栽培は途絶えていました。さらに調べてゆくと、植物遺伝資源を長期にわたって保護する「ジーンバンク事業」によって備前黒皮のタネが採種され、「岡山県農林水産総合センター農業研究所」に保存されておりました。会の発足と同時にタネの譲与申請を行い、2015年3月に10粒のタネを譲り受け、瀬戸内市内での栽培が復活しました。2年間の試験栽培ののちに種苗の継続使用許可が下り、現在当会においては瀬戸内市内5名の農家さんが栽培してくださっております。

2015年当初より複数の系統を試験栽培して参りましたが、2020年に優良種子の選別を行い、山本ハルオさん(2020年永眠)の系統を継承することにいたしました。(※山本氏は記録が残る平成7年時点で唯一の生産農家さんで、農業試験場がタネを譲り受けたのも山本氏)

会ではこれまで栽培方法の確立と共に、おいしい食べ方の研究に取り組んでまいりました。天ぷらや素揚げ・炒めもの等、油との相性がよく、自然な甘さですでのいろいろな料理にご利用いただけます。細かくなめらかな舌触りで、お味噌汁は絶品！皮もやわらかく瑞々しいので生のまま細切して「サラダ」に加えたり「漬物」にもおすすめです。

食べ方の詳細



<https://bizen-kurokawa.com/>



まずは地元岡山の皆様に備前黒皮のおいしさを知っていただくため、県内の青果販売店さんや飲食店さんとの連携に力をいれております。そして加工品への利用も進め、全国へ発信してまいりますので、何卒応援よろしくお願い致します。



特長

ホクホクとして甘味の強い一般的なカボチャ(西洋カボチャ)とは別物です!

瑞々しい のどにつまりにくい 生で食べられる

- 一般的なカボチャより水分値が10%ほど高い
- イメージはウリ・ズッキーニ
- 幼児やご高齢のかたにも

自然な甘さで どんな料理/食材 にも利用しやすい

- オリーブオイル、チーズ、ベーコンとの相性良い
- 素揚げ、焼き野菜、みそ汁などシンプルな調理が◎

皮がやわらかい

※日数の経過に伴い徐々に硬くなります

- ご家庭でカットしやすい
- 給食調理場等の大規模な調理施設でも重宝される
- 皮ごと細く刻んでサラダで

葉酸が豊富

⇒ 85µg/100g(完熟・加熱時)

カロリーひかえめ

⇒ 一般的な西洋カボチャ比60%

- ビタミンの一種「葉酸」が豊富で妊婦さんにおすすめ
- 産婦人科クリニックの院内食としての利用

完熟するにつれて フルーティに

- 中南米の熱帯地方が原産
- 柿やメロンのような香り
- コールドプレスジュースやスムージー、ジェラートにも



主な加工品

かぼちゃペースト



大手饅頭伊部屋
かぼちゃまんぢゅう



かも川手延素麺
手延べそうめん

かぼちゃ粉末



清風庵
本格長崎カステラ



檸檬
(瀬戸南高校レシビ)
シフォンケーキ

規格外を活用



宮下酒造
本格焼酎



パン工房むくむく
Cafe rose
バーガーのバンズ

新たにチャレンジ中

①ハウス空中立体栽培

しっかりと味
エグみなし
シャキシャキ

生食にぴったり!

ハロウィン・冬至
に合わせて収穫予定

②冷凍スライス

旬の瑞々しさをいつでも味わえる!

③カボチャ×養鶏

廃棄の皮→平飼鶏の飼料に活用