

びぜんくろかわ

# 備前黒皮かぼちゃ



備前  
黒皮かぼちゃ



備前黒皮かぼちゃ振興協議会

日本カボチャ備前黒皮を復活させる会

備前黒皮かぼちゃ振興協議会会長(安達)が  
インターネットで偶然、その存在を知る



かつて瀬戸内市が一大産地！  
でも今は忘れ去られて、絶滅寸前...



「これは天からのお告げ？」と思い込む



復活をめざして団体を立ち上げる

## ①西洋カボチャ

〔原産地〕アンデス高原(冷涼地)

〔主な品種〕

えびす(栗かぼちゃ)

坊ちゃん

コリンキー



●現在はほとんど西洋かぼちゃ

●粉質で甘みが強い

## ②日本カボチャ

(東洋)

〔原産地〕中南米(熱帯地方)

〔主な品種〕

黒皮かぼちゃ

小菊

バターナッツ



●江戸時代～昭和初期の主流

●粘質で自然な甘さ

## ③ペポカボチャ

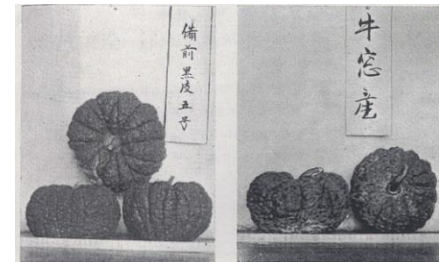
〔主な品種〕ズッキーニ おもちゃカボチャ

▶ 岡山県瀬戸内市牛窓（うしまど）地域で誕生  
日本カボチャの代表品種のひとつ

▶ 大手種苗会社のカタログにも掲載  
“南瓜中もっとも広く栽培されている品種”



▶ 最盛期(S24年) 牛窓での生産・・・400ha/3,000戸  
京阪神や九州へ年間600トン出荷  
⇒ 備前なんきんと呼ばれ有名



## ▶ 栽培がしだいに減少

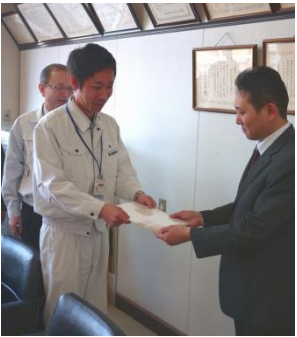
- ＜理由＞
- ・高品質な黒皮カボチャが登場
  - ・西洋カボチャの普及・生産拡大

## ▶ 1995年 牛窓地域で1人のみ栽培

## ▶ 2002年 生産者なし



- ▶ 2014年 わずかに残っていたタネを  
「復活させる会」が譲り受ける



①岡山県農林水産総合センター  
農業研究所 (1987年ジーンバンク事業)

②牛窓の農家さん(自家用)



- ▶ 2015年 瀬戸内市内の農家さんの協力で試験栽培スタート



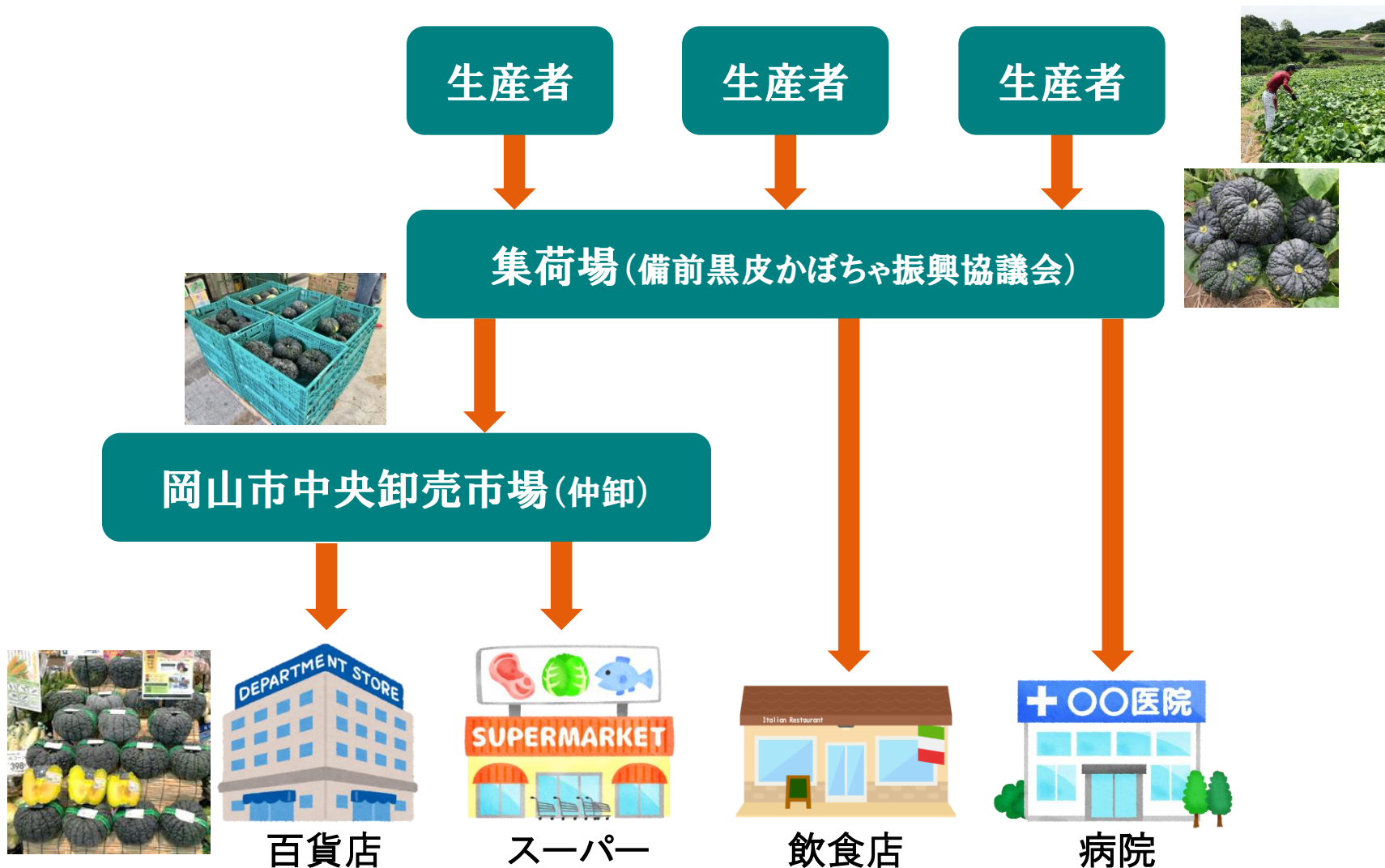
- ▶ 2021年 商業出荷が20年ぶりに再開



2015年  
2名 150kg



2022年  
6名 4,600kg





- 3月播種 → 4月上旬定植(トンネル促成栽培)
- 6月下旬～8月上旬に収穫
- 受粉後 35日前後で収穫
- 1玉サイズ 標準2kg前後
- 常温で1カ月ほど保存可
- ハウス栽培も(冬至向け・早出し5月収穫)



## みずみずしい のどにつまりにくい

- 水分が多くさっぱり
- 粘質でなめらかな食感
- 幼児やご高齢のかたにも

## 皮までおいしい 生で食べられる

- 包丁でカットしやすい
- 火がとおりやすい
- 皮ごと刻んでサラダで

## 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、  
ベーコン等との相性良い
- シンプルな調理が◎

## 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%

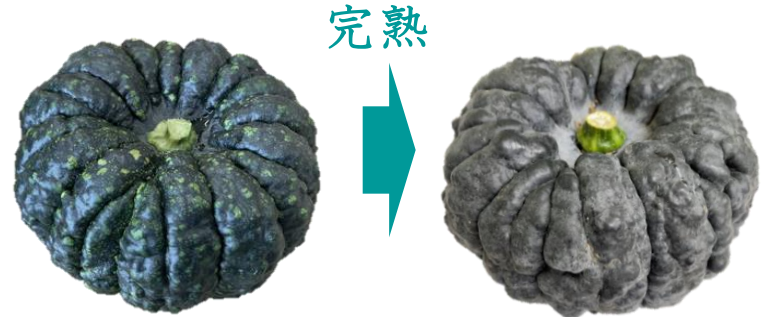
- ビタミンの一種「葉酸」が  
豊富で妊婦さんにお奨め

## 完熟するにつれて フルーティに

- 柿やメロンのような香り
- ジュース・スムージーにも



- ▶ 素揚げ・天ぷら
- ▶ お味噌汁
- ▶ 炒め物、焼肉の焼き野菜
- ▶ 生のまま サラダ・漬物に



※白い粉(ブルーム)は  
美味しく熟した目印!



## 備前黒皮かぼちゃ レシピサイトより

↓ 下段のレシピはかぼちゃを「生」のまま利用



かき揚げ



豚バラ巻き



ミルフィーユカツ



生ハムかぼちゃ



カプレーゼ



冷しゃぶ



タコのマリネ



コールスロー



塩こんぶ漬け

## 天ぷら



天ぷら専門店

## サラダ



イタリアン

## ハンバーガー



パン屋×カフェ

## スムージー

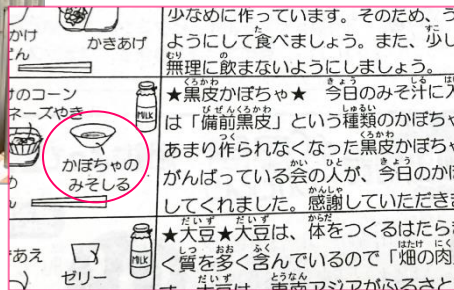


ジューススタンド

## 学校給食(調理場)



瀬戸内市内の  
小中学校へ



## 産科クリニック



入院食として



生しぼりジュースで提供

## かぼちゃペースト 使用

大手饅頭伊部屋



南瓜まんぢゅう

## かぼちゃ粉末 使用

清風庵



本格長崎カステラ

檸檬 (瀬戸南高校レシピ)



シフォンケーキ

## 規格外を活用

宮下酒造



本格焼酎



- 瀬戸内市が再び「一大産地」に
  - 岡山県内の小売店・飲食店での定着  
自治体・観光協会と連携した販売促進  
(郷土料理の復活やイベント開催)
- 生産農家さんの収入アップ = ブランド化
  - 新規販路により出荷価格を上げる  
地理的表示(GI)への登録を活用



2024年1月  
登録

①終戦前後の食糧難の際に人々の命をつないだとされる「備前黒皮かぼちゃ」を通じて、“いのち”への感謝にあふれる温かい社会づくりに貢献する。

②岡山県を代表する伝統野菜、瀬戸内市の特産品として地域活性化に貢献する。また、瀬戸内市の共有財産として市民の皆様に認知していただく。

→ 子供たちに地域への愛着・誇りをもってほしい

# MEMO

**〔制作〕 備前黒皮かぼちゃ振興協議会**

事務局：岡山県瀬戸内市長船町東須恵1373-5 (株)大町内

TEL 0869-26-6580 FAX 0869-26-6587