

16号

あなたとJAようついを結ぶ  
コミュニティ情報誌



今号は  
ようついの  
かぼちゃ  
についてじゃ



高原の  
風と水と心の  
メッセージ



ようつい山麓の8つのJAが1つになりました

JAようついコミュニティ情報誌／Yoo! Yoo! Yooty!

Vol 016

2020年10月3日

発行 ようつい農業協同組合

虹田郡俱知安町南1条東2丁目5番地の2

電話 0136-21-2311

URL : <https://www.ja-youtei.or.jp/>

# ホクホクっ! あま~いかぼちゃで 寒い冬を元気に!



今年の冬至は12月21日月曜日。日本には「冬至かぼちゃ」を食べる風習がありますが、なぜ冬至かぼちゃを食べるようになったのかご存知でしょうか。さまざま言い伝えがありますが、かぼちゃを食べて免疫力を高め、風邪知らずの元気な体をつくろうとした先人たちの知恵がありました。かぼちゃはカロテンやビタミンEの宝庫といわれ、風邪予防はもちろん、血行を促進し冷え性の改善に効果的であるほか、ビタミンAのはたらきでお肌がツヤツヤに。動脈硬化を予防してくれ、皮膚・粘膜・目・骨・歯などにも良いとされています。おなかの赤ちゃんを守る葉酸も含まれているので、妊婦さんにもうれしい野菜です。また、かぼちゃは保存のきく野菜。収穫してすぐに食べるよりもしばらく置いておくことで追熟し甘みが増す特徴があります。このように栄養豊富で保存のきくかぼちゃは、寒い冬を乗り越えるための貴重な野菜として人々に愛され、冬至かぼちゃを食べる文化が生まれたのです。

かぼちゃといえば「ハロウイン」を思い浮かべる人も多いでしょう。ハロウインはもともと秋の収穫を祝い、悪霊などを追い出す宗教的な行事であるだけでなく、日本のお盆のようにご先祖さまの魂が家族のもとへ帰る日ともいわれています。かぼちゃで作るジャック・オー・ランタンは「ランタン持ちの男」という意味ですが、実は遠い昔、かぼちゃではなくカブのランタンでした。ジャック・オー・ランタンを玄関前に飾ることで悪霊を追い払うとして、現在でもハロウインの日は必ず登場する存在です。今回はそんなかぼちゃの特集です。ぜひご覧ください！

甘くてホクホク！

# かぼちゃで冬を元気に乗り越えよう！

## ようてい産のかぼちゃ

JAようていでは、栽培時期を地域ごとで調整し、8~10月までの長期収穫・安定出荷を行っています。「高粉質・高糖度」の品種を主に栽培しており、甘くてホクホクとした食感が自慢です。ようてい産の「あまほく」という品種は、「冬至向けかぼちゃ」として9月下旬から10月にかけて収穫されます。

主な品種:味平・あまほく

生産面積:190ha(R1実績)

取扱数量:個選424.1t 共選811.9t(R1実績)

出荷期間:

味 平	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
あまほく	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

あまほく

## 栄養豊富

# かぼちゃの栄養素

## ビタミンC・E

ビタミンC・Eはどちらも体の細胞の酸化を防いでくれる美容にうれしい栄養素。ビタミンCは「美容ビタミン」といわれ、コラーゲンの生成を助け、しわやシミを防いでくれます。ビタミンEは「若返りのビタミン」とよばれ、活性酸素から守り老化を防ぐはたらきがあります。また、血行を促進して冷え性改善や風邪予防にも効果的だといわれています。

## βカロテン

かぼちゃの黄色はβカロテンの色！βカロテンはさまざまな役割を果たしてくれる健康の味方です。抗酸化作用により免疫機能を高め、抵抗力を強めてくれます。また、他のビタミンやミネラルのはたらきを活発にするので、栄養素の相乗効果も期待できます。種にも抗酸化作用を持つリノール酸が豊富でコレステロール値を下げる作用があるといわれているので、種も捨てずに食べるといいですね。

## カンタン！かぼちゃレシピ



- 材 料(4人分)
- カボチャ…300g
  - ニンジン…100g
  - タマネギ…100g
  - 水…3カップ
  - EVオリーブ油…大さじ1
  - 塩…適量
  - こしょう…適量
  - ナツメグ…少々

### 作り方

- 1 カボチャは一口大に切り、塩少々を振っておく。ニンジンとタマネギは薄切りにする。
- 2 温めた鍋にオリーブ油を入れ、タマネギが甘い香りがするようになるまで弱火で7~8分炒める。
- 3 ②にカボチャとニンジンを入れ、3~4分炒めてから水を加える。ふたをして、沸騰してから弱火で15分ほど煮込み、塩・こしょう・ナツメグで味を調えて火を止める。
- 4 ミキサーなどにかけて滑らかにする。鍋に戻し、温めてから器に注ぐ。

料理研究家 波多野充子(JA広報通信より)

## カボチャとニンジンの甘いスープ

## おもしろかぼちゃの見分け方

カットは種がしっかりと詰まっていて果肉が鮮やかな色のもの！



- コルクのように枯れて乾いているヘタ
- ツヤがあり硬い皮
- 持つとずっしりとした重みを感じる

## かぼちゃ生産組合 組合長より一言

中村 広 組合長



私たちは安全・安心で高品質な南瓜を皆さまの食卓に届ける為、生産者一人ひとりが熱意をもって栽培しております。ようてい南瓜は、品質・形状の良さと「高粉質・高糖度」の甘くて美味しい、ホクホクとした食感が自慢あります。ぜひ一度食べてみてください！また、栽培時期を地域ごとで調整し、長期収穫・安定出荷に努めて参りますので、今後ともよろしくお願い致します。

## かぼちゃの豆知識

【分類】ウリ科カボチャ属

【原産地】メキシコ

「かぼちゃ」という名前は「カンボジア」に由来しているというお話があり、日本にはたしかにカンボジアからわざってきました歴史があります。しかし、そもそもこの生まれはアメリカ大陸。かぼちゃには「東洋かぼちゃ」と「西洋かぼちゃ」の2種類がありますが、それぞれ中米・南北米が発祥の地。16世紀半ばにポルトガルの船が現在の大分県に流れ着き、お殿様にカンボジアでこれたかぼちゃを贈ったのが最初です。

## 保存方法

そのままの状態のかぼちゃなら常温保存が可能で、10℃前後の気温なら1~2ヶ月ほど保存できます。

切ったものは傷みやすいので、種とワタを取り除きラップでびったりと包んで野菜室で保存すれば4~5日保存可能です。



一口サイズに切って軽く茹で、ラップで包み冷凍しておくと、煮物料理などはそのまま使えるのでオススメです！

## かぼちゃの甘いスープ



## あなたもチャレンジ！家庭菜園

alic(独立行政法人農畜産業振興機構)HPより一部抜粋  
(参考:https://vegetable.alic.go.jp/yasaidukuri/kabocya/kabocya.htm)

### 栽培のコツ



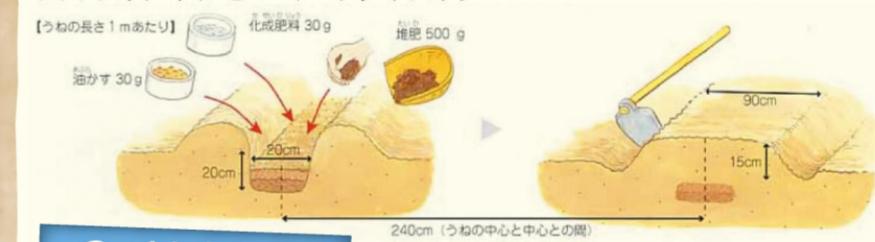
#### 1. 苗の準備

かぼちゃは春に種をまいて育てます。しかし低温にあまり強くなないので、よい苗に育てるのはなかなか難しい作業です。はじめての人は元気のよい苗を買ってきて育てるのがよいでしょう。



#### 2. 畑の準備

植え付けの2週間くらい前に畑に肥料を入れ、よく耕してから、図のようにうねをつくっておきます。



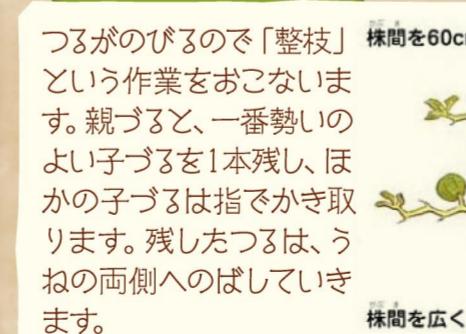
#### 3. 植え付け

うねに植え穴をあけ、ポットから苗を取り出し、植え付けます。その後、苗のまわりにたっぷりと水をやりましょう。



POINT!  
植え付け後の保温と、アブラムシ、ウリハムシなどを寄せつけないように、囲いをつけておこう！

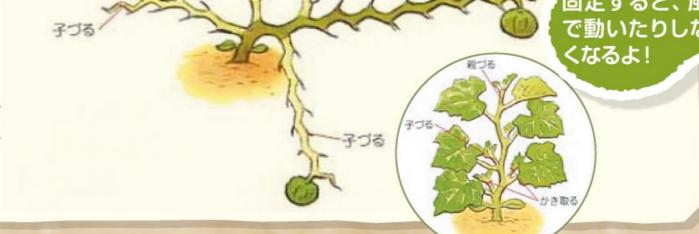
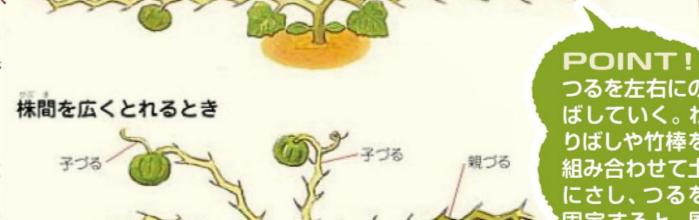
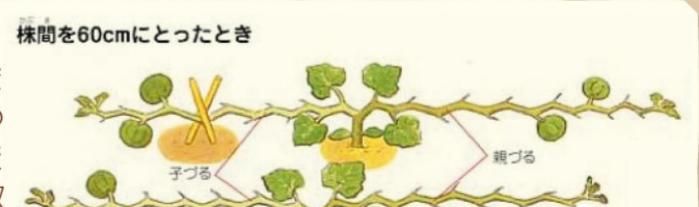
#### 4. 支柱立て



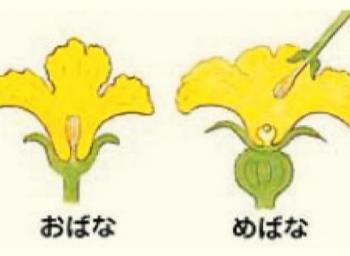
つるがのびるので「整枝」という作業をおこないます。

親づると、一番勢いのよい子づるを1本残し、ほかの子づるは指でかき取ります。残したつるは、うねの両側へのばしていきます。

親づると、親づるの根元近くの子づるを3~4本残して、ほかの子づる、孫づるをかき取ります。残したつるがごみあわないように、四方に広げていきましょう。

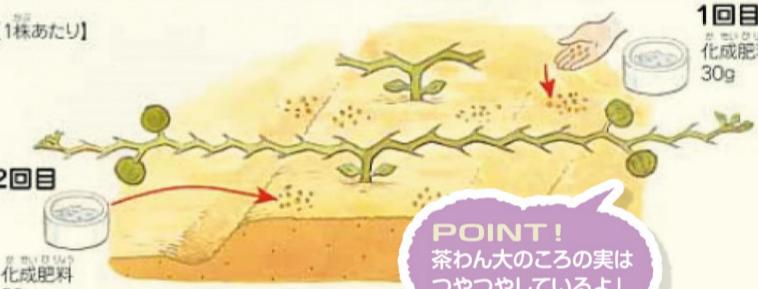


ミツバチやアブに注意!  
人工授粉をすることで確実に受粉させると実がつきやすくなります。朝早く、おばながら花粉が出ているおしべを取って、めばなの柱頭にこすりつけます。



#### 5. 人工授粉

1回目: つるの長さ50~60cmのところ、うねの両側に肥料をまき、土とよく混ぜます。  
2回目: 実が茶わんほどのとき、株と株の間に同量の肥料をまき、土とよく混ぜます。



#### 7. 収穫

花が咲いてから45~50日くらい立って、実にツメをたてても傷がつかないほど固くなったら、収穫しましょう。



肥料・農薬などは生産資材拠点センター各店舗でお買い求め頂けます！

●蘭越生産資材拠点センター  
TEL(0136-57-6634)  
〒048-1301 蘭越町蘭越町635-4

●真狩生産資材拠点センター  
TEL(0136-45-3868)  
〒048-1615 真狩村字緑岡31-44

●俱知安生産資材拠点センター  
TEL(0136-23-3855)  
〒044-0075 俱知安町字富士見294-1

大地がひとを強くする。

AGRIACTION!  
HOKKAIDO



