

セイヨウカボチャ
 南アメリカの高冷地の乾燥地帯が原産で、完熟させてから食べる。実がほくほくしてあまく、油をつかった料理やスープにむく品種がでてきたことから、きゅうにふえてきた。おもな品種に「えびす」、「みやこ」、「くりじまん」などがある。そのほか変わりものに、まさかりでないといわることができないほど皮がたかい「マサカリカボチャ」、重さが400キロにもなる巨大カボチャ「アトランチック・ジャイアント」なんていうものもある。

ニホンカボチャ
 水分がおおくてあまみがすくなく、すこしねばりけがある。実のきめがこまかくて、煮くずれしない。開花後30日くらいの、まだ熟しきっていない若採り果を味つけして食べる。完熟果は日もちがよいけれど、株は寒さによわく、北日本ではつくりにくい。おもな品種に、「黒皮」、「会津」、「菊座」などがある。昭和35年ごろからセイヨウカボチャの消費がきゅうにふえて、いまではすくなくなりました。日本料理にはつかわれけど、店先ではほとんどみかけないね。



5 セイヨウ、ニホン、ペポカボチャ (品種紹介)

ひとむかしまでは、北海道、東北などの北日本ではセイヨウカボチャをつくり、南日本では、ゴツゴツとしたニホンカボチャをつくって食べていたんだよ。

でも、いまでは、たいいていセイヨウカボチャのなかまをつくるようになっているんだ。

ハロウィーンで魔除けにつかうのは、赤い皮をしたペポカボチャだ。

また、お花屋さんなどには、いろいろなかたちや、色をしたおもちゃカボチャを売っているね。

これも、ペポカボチャの一種だ。ズッキーニもペポカボチャのなかまなんだよ。



セイヨウカボチャ

- ① えびす
- ② 中村早生
- ③ デリシャス
- ④ 雪化粧
- ⑤ 白爵
- ⑥ 打木甘栗
- ⑦ ハッパード
- ⑧ マサカリ
- ⑨ マサカリ
- ⑩ マサカリ
- ⑪ ナタワレカボチャ
- ⑫ 東京カボチャ
- ⑬ ターキッシュターバン
- ⑭ 不明
- ⑮ ブッシュカボチャ
- ⑯ 紅芳香
- ⑰ 不明

ニホンカボチャ

- ① 鹿ヶ谷
- ② 小菊
- ③ 鶴首
- ④ 日向14号
- ⑤ 鴻池蔓無
- ⑥ 白皮砂糖
- ⑦ 備前縮緬黒皮
- ⑧ 富津黒皮
- ⑨ 猿島
- ⑩ 会津
- ⑪ 猿島小菊
- ⑫ インド南瓜
- ⑬ 不明

ペボカボチャ

- ① ズッキーニ
- ② ズッキーニ
- ③ イエロークロックネック
- ④ ストライトネック
- ⑤ おもちゃカボチャ
- ⑥ 錦甘露
- ⑦ プッチーニ
- ⑧ スイートポテト
- ⑨ そうめんカボチャ
- ⑩ テーブルクイン
- ⑪ レディゴディバ
- ⑫ テンヨマンドメント

ペボカボチャ

八百屋さんでみかける「ズッキーニ」や黄色くかわいいうち「プッチーニ」に「錦甘露」などは食べられるペボカボチャだ。お花屋さんで売っているおもちゃカボチャもペボカボチャだ。おもちゃカボチャの種類がいちばんおおいよ。

めずらしいものとしては、タネのまわりがそうめんみたいになっている「金糸ウリ(そうめんカボチャ)」などもある。そのほかに飼料用のものもある。寒さや病気につよいので、つくりやすい。