

品種名：雪化粧



品種の特性

- 主な生産地：北海道・山形県・秋田県
- 出荷期：9月～12月
- 特性：①果重は2.3kg前後で偏円形、果皮は白色（未熟のときは「芳香」に似た水色）。
②果肉はやや薄い黄色。加熱すると鮮やかな黄色となり、強粉質である。
③日もちがよく、時間とともにでんぷん質が糖化されて甘味が強くなる。

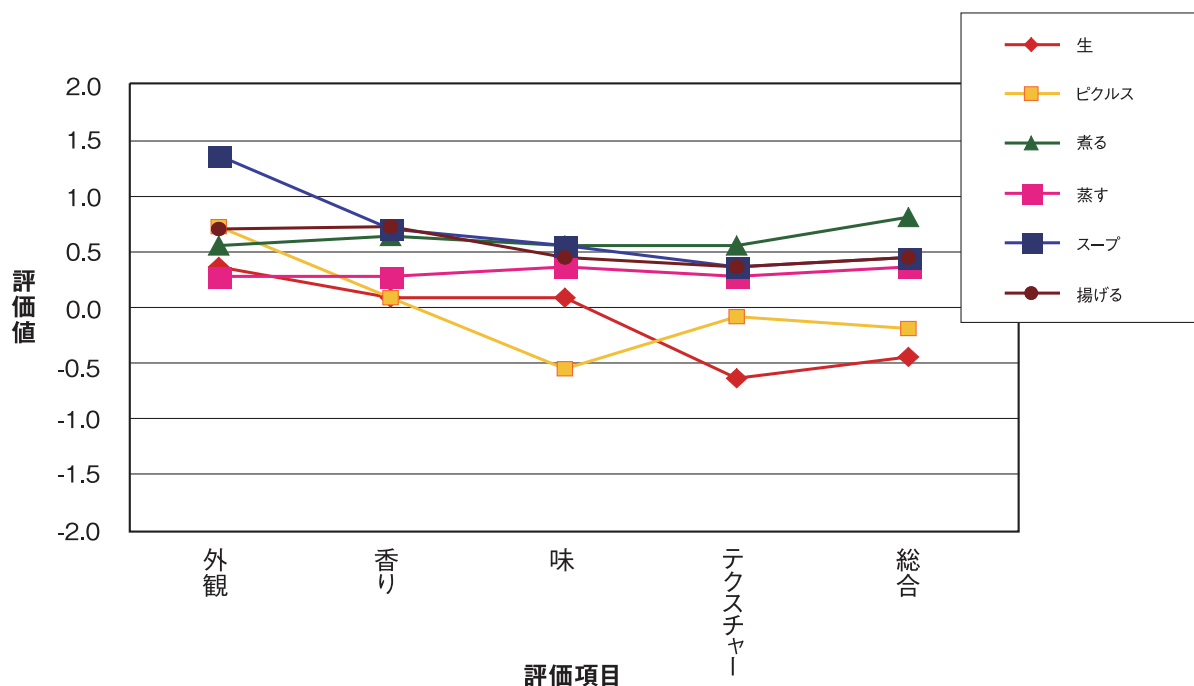
色はやや薄いですが、加熱によって色鮮やかになる。甘味も充分にある

官能評価

生	ピクルス	煮る	蒸す	スープ	揚げる
西洋かぼちゃの中では色はうすいオレンジ	ホクホク感があまり好まれない			色もよく、なめらかな口あたりが好まれた	

料理別の評価値

すべての料理法に向く



品種名：えびす



品種の特性

- 主な生産地：北海道・鹿児島県・沖縄県
- 出荷期：3月～8月、12月～1月
- 特性：①現在、流通している西洋種の代表的品種。
②果重は1.7～1.9kg。
③肉質はやや粘質がかった粉質で、食味がよい。

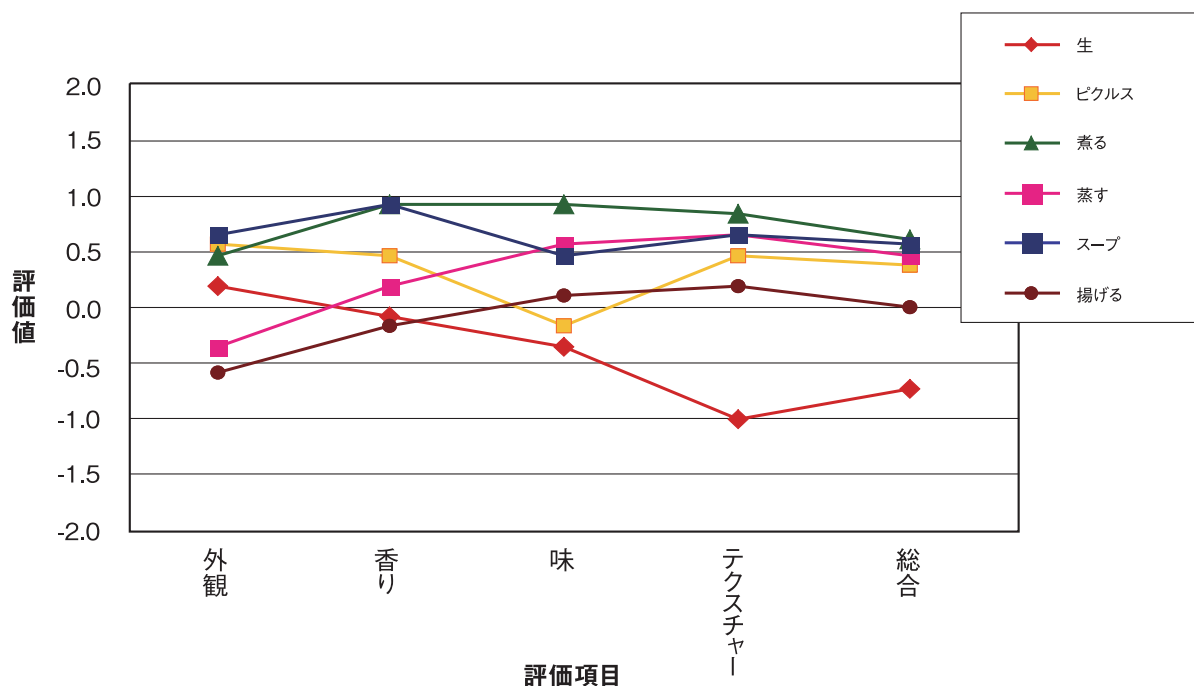
料理にもお菓子にも向く西洋かぼちゃの代表。すっかり食べなれた味に

官能評価

生	ピクルス	煮る	蒸す	スープ	揚げる
色が鮮やかで美しい。甘味も濃い	生でもおつまみなどに向く。新しい食べ方としておすすめ	ホクホクして甘味も充分にあり、おいしい		粉質で食味、口あたりもよい	天ぷらにしてもおいしい
					

料理別の評価値

煮ても蒸しても揚げてもスープにしても喜ばれる



品種名：こぶき



品種の特性

- 主な生産地：北海道・茨城県・沖縄県・海外
- 出荷期：周年
- 特性：①果重はおおむね 2.0kg ~ 2.4kg と大型。
②肉質は強粉質で、甘味は強い。
③国産品、輸入品があるので周年味わえる。

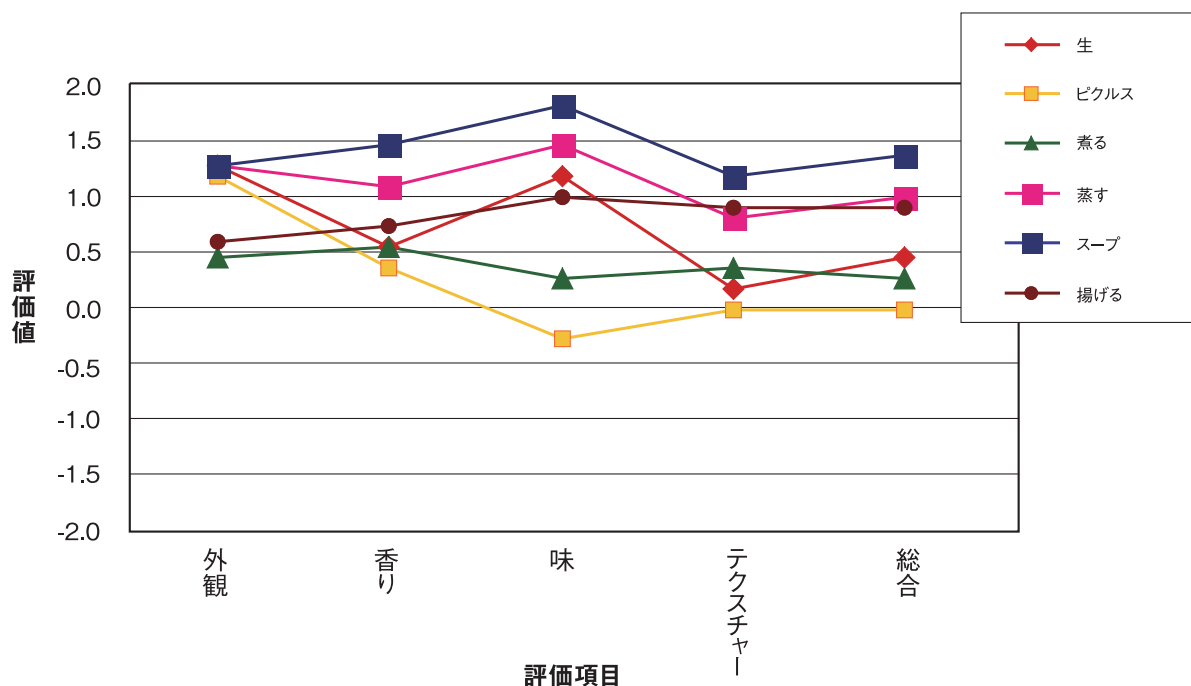
輸入品も出回っているため、1年じゅう味わえる。栄養価も高い

官能評価

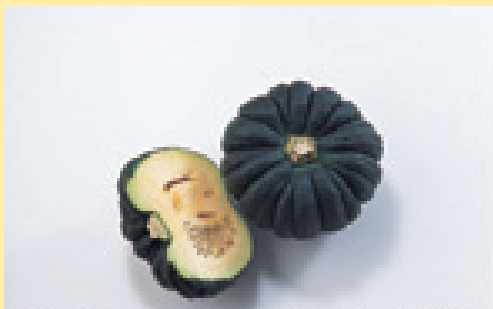


料理別の評価値

輸入品のおかげで周年均一な味のかぼちゃが食べられるようになった。全料理で評価が高い



品種名：黒皮（伝統野菜）



品種の特性

- 主な生産地：宮崎県
- 出荷期：12月～6月
- 特性：①昔から「日向かぼちゃ」として宮崎で栽培されてきた日本かぼちゃの一種。
②形は腰高、皮は黒緑色で、縦に溝がある。
③肉質はねっとりとし、煮くずれしない。甘味は少ない。

西洋かぼちゃに食べなれた若い世代には敬遠される向きも。このおいしさは格別

官能評価

生	ピクルス	煮る	蒸す	スープ	揚げる
さんしょうなどをかけておつまみにおすすめ		日本かぼちゃの味わいは西洋かぼちゃとは別もの。是非伝承したい		バターと相性がよくない。スープには不向き	

料理別の評価値

西洋かぼちゃの勢いにすっかりおされてしまったが、伝統野菜として継承したい。生でもおすすめ

