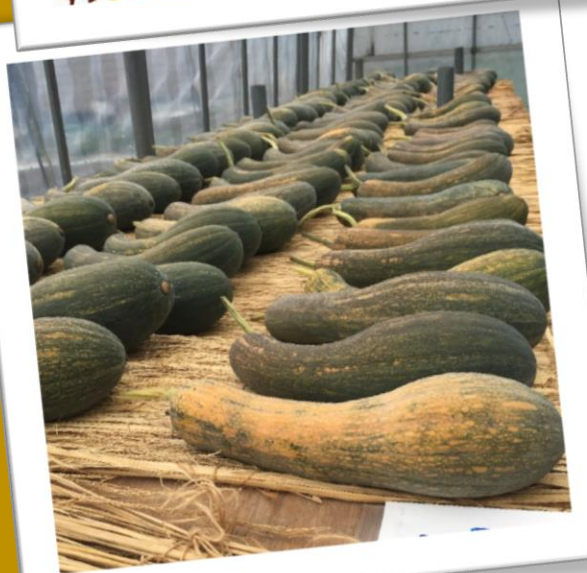




南部一郎
かぼちゃ
とは？

一関の特産品、 南部一郎かぼちゃ

- ① 皮の柔らかさ
- ② マンゴー並みの糖度
- ③ ユニークな形



南部一郎かぼちゃとは

苗からつくられる南部一郎かぼちゃ

南部一郎かぼちゃは種からつくられているのではなく苗からつくられています。



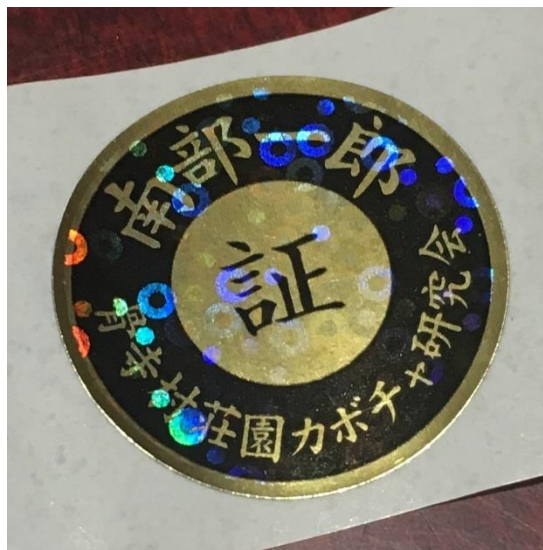
岩手の種苗センターにて購入した苗を使用しています。なんと苗一つで８６０円！（平成２０年の頃は１０００円）普通のかぼちゃだと一つ９８～２００円なのに対してかなり高額です。

希少な「鶴首かぼちゃ」の品種をもとに岩手の研究機関で開発されて平成２２年に岩手のオリジナル品種として登録されました。化学肥料は一切不使用で、農薬も使用しておりませんので、安心安全に食べられちゃいます！

南部一郎かぼちゃという名前は、岩手県が南部藩だったことと、鶴首かぼちゃの種を提供した横田一郎さんにちなんで命名されました。南部一郎というのは品種名であり商品名なのです。

特徴

通常のかぼちゃは糖度が１０～１２度ですが、南部一郎かぼちゃは１５度が出荷条件です。これは糖度が１５度の果物、マンゴーに匹敵する甘さなのです！基準値である１５度に達するまでは出荷しません。しっかり熟成され、糖度が基準値に達したら「証」と大きく書いてあるカボチャ研究会からの認定シールが貼られます。きらきらとホログラムが輝いているシールで、このホログラムシールが貼ってあることで偽物と区別する役割も持っているのです。



←ホログラムシール

西洋のかぼちゃは加熱するとホクホクしていますが、南部一郎かぼちゃは水分が多く、加熱するとしっとりとしていて、なめらかで濃厚な味わいを楽しむことが出来るのです！

皮が薄く、ピーラーでもすらすら剥けるため調理しやすく手間がかからず、なんと生食までできます。また、カロテン（ビタミンＡ）が多く、栄養価が豊富です。皮が柔らかいので霜に弱いため、冬場の管理を徹底しないとイケないそうなので、特に気を付けているそうです。

収穫量と加工品

平成28年までに10t以上の収穫に成功しています！年間で約4t、一週間で約20～40kgを収穫しています。

その中でもスープなどに使用するためのペースト加工に3,000kg、うどんの乾麺などに使用するパウダー加工には1,000kg消費されているそうです。



←かぼちゃスープは1年中売っています。

生で真空パックにして販売してみたところ、南部一郎かぼちゃは水分が多く甘みも発酵力もあるかぼちゃだったため、真空パックが膨張してダメになってしまったことがあるそうです。このことをヒントに発酵力に着目してパンプキンビールというものが開発されたそうです。(これには南部一郎かぼちゃの皮も実も使用されています！)

通常のかぼちゃでは対応できないものを南部一郎かぼちゃは対応することが出来るのです！



←断面図

収穫

10センチくらいの
つるを残して収穫

甘みへのこだわり

糖度 15 度以上が出荷の条件

収穫後、35度くらいの温度のハウスで約1か月熟成させます。ただ干すだけでは同じ面ばかりに日が当たってしまい日陰になっている部分には日が当たりません。1日に数回かぼちゃをひっくり返す作業をすることで、全体がきれいなオレンジ色になります。この地道な作業を怠らずに行うことで、糖度をじわじわと上げることができるのです。

また、ずっと干していると砂やほこりが付着し、表面がザラザラしてきてしまうため、定期的に布でかぼちゃを拭いています。布で拭く前と拭いた後では光沢感が全く違います！

収穫してすぐは糖度が10度あるかないかの状態。出荷条件を満たすため、ハウスですずっと甘くなるのを待ちます。

収穫する際に、つるを長く残して収穫するのがポイントです。つるを長く残しておき、ここから水分を逃がして甘くするのです。

今までに南部一郎かぼちゃが「甘くなかった」という苦情を受けたことは一度もありません！

万が一「この南部一郎かぼちゃ、甘くない…？」と感じたらホログラムシールが貼られているか確認してみてください。ホログラムシールが貼られていなかったら、そのかぼちゃは正規品でない可能性が高いです。それほど糖度には厳しくチェックが入ります！

ハウスで追熟

約一か月キュアリン
グ

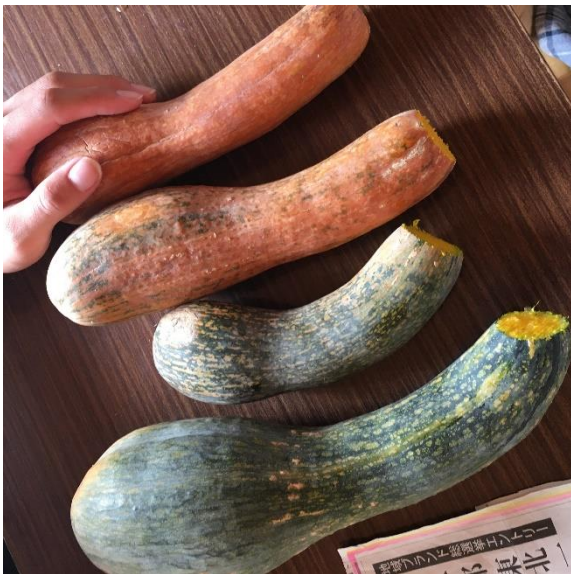
表面を磨く

出荷

糖度 15 度以上に
なったものから



ハウスでの様子



収穫してすぐの緑色の

かぼちゃと一か月熟した

オレンジ色のかぼちゃ



奥様手編みのグローブ

で、こまめに磨きます

かぼちゃ スイーツ

南部一郎かぼちゃと
南部一郎かぼちゃスープを
用いて料理とスイーツの
レシピを学生独自に
試してみました！



【五段階評価】
 おいしさ☆☆☆☆
 かぼちゃ度☆☆☆
 見た目☆☆
 難易度☆☆☆

南部一郎かぼちゃもち



もっちりもちの触感を楽しんで♪

生地に南部一郎かぼちゃを練りこみ、片栗粉と混ぜることでもちもちに仕上げました。
 モッツアレラチーズとあんこを包み、あまじょっぱさを出しました。しっかりとかぼちゃの甘さが出ていて大成功！
 みんなでおいしくいただきました。皮が固くないので調理が簡単！皮をピーラーですらすらと剥くのが快感でした。



【五段階評価】
 おいしさ☆☆☆☆
 かぼちゃ度☆☆☆☆
 見た目☆☆☆
 難易度☆☆☆☆

南部一郎かぼちゃパイ



さくさくのパイ生地とのハーモニー！

パイ生地の中に南部一郎かぼちゃをたっぷり使ったクリームを入れてみました！一口サイズで食べやすく、あふれ出るクリームからは香ばしい南部一郎かぼちゃ本来の自然な甘みが溢れてきます。ハロウィンが近かったため、パイの表面を顔の形にくりぬいてハロウィン仕様に！



【五段階評価】
 おいしさ☆☆☆☆
 かぼちゃ度☆
 見た目☆☆☆
 難易度☆

南部一郎かぼちゃ ハロウィンクッキー



どの型でつくろうかな？

お友達とのパーティーで一緒に作ったり持ち寄ったりできる簡単なクッキーです。
 プレーンではなくこっそり南部一郎かぼちゃフレーバー！焼きあがったらチョコペンでデコレーションしたらもっと会話に花が咲きそうですね！



【五段階評価】
 おいしさ☆☆☆☆
 かぼちゃ度☆☆☆
 見た目☆☆☆☆☆
 難易度☆

南部一郎かぼちゃ ケーキ



砂糖不要のふわふわケーキ

南部一郎かぼちゃスープを利用してケーキを作ってみました。糖度が高いので少ない砂糖でも十分に甘さを感じられます！カロリー控えめなのがうれしいですね。皮をむいたりすりつぶしたりという作業が一切ないのでとっても簡単！3時のおやつにいかがでしょう？



ほおばって幸せ♪

南部一郎かぼちゃスープを使用してパスタ麺にからめるソースを作ってみました。コンソメとコショウを入れてコクのあるスープに、玉ねぎとベーコンがいいアクセントになっています。パスタと南部一郎かぼちゃがこのような形でマッチングするとは思わず、そのおいしさに驚くほどでした！

【五段階評価】
おいしさ☆☆☆☆☆
かぼちゃ度☆
見た目☆☆☆☆☆
難易度☆

南部一郎かぼちゃ
パスタ



今回5つのレシピを試してみて気づいたこと

- ・ 南部一郎かぼちゃの調理のしやすさに驚いた。包丁がさくっと入り、ピーラーでもするする剥ける。下ごしらえが楽々。
- ・ 生食でも大丈夫とのことだったので実際に試してみたがシャリシャリとすんなり食べることが出来た。
- ・ 糖度が高いので砂糖は控えめで十分に甘さを感じられる。
- ・ 南部一郎かぼちゃスープは温めて食べる以外にもまだまだアレンジレシピは見つかりそう。
- ・ 加熱するとしっとりしていて濃厚な味わい。
- ・ 簡単に炒めて調味料をかけるだけでも十分おいしい。白米と合わせて食べたい。
- ・ 料理にもスイーツにもどちらにも相性がいい。





骨寺村莊園
カボチャ研究会 会長
佐藤弘征さん

南

部一郎かぼちゃへの想い

南部一郎かぼちゃの栽培に取り組んだ佐藤弘征さんにここまでする中での話を聞いてきました。

在 来品種を残したい

南部一郎かぼちゃは、当時遠野農耕の職員だった小山田智彰さんが作っていた品種でした。在来品種がなくなってしまうのを危惧し、希少な鶴首かぼちゃを残したい！という思いから、共同で開発し、岩手の風土に合うよう新品種が開発される頃には8年の歳月がかかっていました。

こ のかぼちゃ、本当に売れるのかという不安

かぼちゃを育てて三年目でようやく技術を習得し、個人で初となる東京での試食販売会をしたそうです。しかし食べてくれるものの買ってはくれず。カット販売で販売してみますが、なかなかひとつをまるまる買っていく人は居なかったそうです。

個 性を強みに

全く相手にされないのではないかと思ったそうですが、普通のかぼちゃとは大きく異なる形、そして甘さ。これほどまでに個性の強いかぼちゃだったため、瞬く間に口コミで広まっていったそうです。メディアでも取り上げられる機会が増え、とある番組での生中継がきっかけでまた広く存在が認識されていきました。



岩手大学

南部一郎かぼちゃチーム

学生代表：櫻井美可子

メンバー：佐々木真子

小野寺慶