

カボチャの生産現場にしてみました



ことう
厚東でカボチャをつくっている生産者に取材
させていただきました。



「カボチャのへたは、コルク状になったら熟れているってことだよ。」と生産者Sさん。
Sさんは、田植え前の時期、早朝から自らの手で一つ一つ人工交配をしています。



このように、めばなの下には必ず丸い実がついています。
受粉をすることによって、これが大きくなります。ソフトボールくらいの大きさになったら、下に麦わらのマットを敷いて、その上に置きます。その上で成長していきます。
(麦わらは保水力もありますし、収穫後はすき込むことによって、堆肥となります。)



麦わらを敷いているので、あまり草も生えません。
そして、カボチャを虫や傷からも守ってくれます。

Sさんは、カボチャの収穫後は、はなっこりーを植えています。はなっこりーを植える前にだけ、堆肥を入れます。カボチャを植えるときには、はなっこりーの葉などをすき込んでいるため、充分いい土となっています。だから安心・安全なカボチャが出来るのです。



カボチャは常温で1ヶ月はもちます。
おすすめは、スープ・サラダ・煮物・天ぷら等
ですが、他にもいろいろ使えます。
ぜひ、みなさんも地元のカボチャ、食べてみませんか？

とても
おいしいですよ！！
ぜひ食べてみて～

