

カボチャの品種 世界を旅したカボチャたち

現在、日本で食べられているカボチャは、大きく「ニホンカボチャ」「セイヨウカボチャ」「ペポカボチャ」の三つに分類されています。
原産地はアメリカ大陸で、紀元前から栽培されていました。日本では16世紀にポルトガル人によって伝えられたとされ、時代とともに、その品種は多様化しています。

カボチャは大きく分けて三つのグループに

原産地から世界への広がり方

原産地は中央アメリカ、南アメリカの高地。
紀元前から栽培されたとされる



ニホンカボチャ

1542年、ポルトガル船が豊後（大分）に漂着した際に持ち込まれたとされる説や、16世紀後半のポルトガルとの交易が始まる際に持ち込まれたとされる説があります。日本では西日本を中心に栽培されるようになりました。戦後から1960年代にかけてセイヨウカボチャが日本のカボチャの主流となり、ニホンカボチャの生産量は減ることとなりました。



江戸東京野菜の一種「内藤カボチャ」(資料提供：NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会)

ペポカボチャ

日本では、食用としてズッキーニや、金糸ウリ（そうめんカボチャ）がよく知られています。ズッキーニは、イタリア料理で用いられる新野菜として1980年代にお目見えし、金糸ウリは1920年代に清の時代の中国から伝わってきました。また洋菓子の材料などにするカボチャのタネや、観賞用のおもちゃカボチャも、ペポカボチャの一種です。



ズッキーニ

セイヨウカボチャ

日本へタネが持ち込まれたのは、19世紀中頃の幕末の時代、北海道や東北の日本の寒冷地で栽培されるようになったのは、明治時代からのこと。現代のように日本の食卓で普及したのは戦後からと言われています。戦時中や戦後間もない頃は「質より量（大きさ）」が求められていましたが、戦後徐々に「量より質（甘さやほくほく感）」が求められる時代となり、今日の日本ではカボチャの生産・消費量のほとんどを占めるようになりました。

今回のプロジェクトで栽培したカボチャ「とっておき」「ダークホース」「白爵」「紅爵」はすべてこのセイヨウカボチャです。

渡辺採種場のセイヨウカボチャを育てたい！

今回のプロジェクトでは、「渡辺採種場で育成されたカボチャを育てる」ことが大きなテーマとなりました。日本におけるセイヨウカボチャの祖が、この宮城県で育成されたからです。

そのルーツを探ると、今から80年ほど前の昭和9年に、小牛田（宮城県美里町）にある渡辺採種場で誕生した品種「芳香青皮栗」にたどり着きます。その後に発表された品種、白爵、紅爵、とっておき、ダークホースなどの渡辺採種場のカボチャ品種を畑で栽培しました。

