



ふるさと

かぼちゃはメキシコ中央部から南部、中央アメリカ北部が原産地で、日本には16世紀に伝わりました。

とくちょう

かぼちゃには、西洋かぼちゃ、日本カボチャ、ペポかぼちゃなどの種類があります。現在では、甘味が強くホクホクとした西洋かぼちゃが全国で栽培されています。能登かぼちゃはエビスという品種です。



た 食べ方

栽培技術の進歩や海外からの輸入により、一年中食べられるようになりました。煮物、揚げ物、お菓子など様々な料理に使用されています。また、日本には冬至にかぼちゃを食べる風習があり、食べれば風邪をひかないといわれています。

えいよう

かぼちゃは食物繊維、ビタミンを多く含む緑黄色野菜。果肉の黄色はカロチンによるもので、皮膚や粘膜を強くする効果があります。

さんちしょうかい 産地紹介

珠洲市、輪島市、能登町、穴水町、志賀町で栽培されています。栽培面積は104ヘクタール、東京ドーム21個分になります。農家戸数は479戸、出荷量は約1500tです。

さいばい しゅつか  
かぼちゃの栽培から出荷まで

かぼちゃの栽培

4月に定植して7月に収穫するトンネル栽培と、8月に定植して10月に収穫する抑制栽培がある。



しゅつか 収穫

花が咲いてから45日ほど、果肉が濃い橙色になったら収穫。



せんべつさぎよう 選別作業

収穫したかぼちゃは乾燥した後、大きさ・品質により選別する。金沢をはじめ関西市場へ出荷。



はんばいそくしんかつどう 販売促進活動

能登かぼちゃは能登野菜に認定。大阪のスーパーで販売PR。