



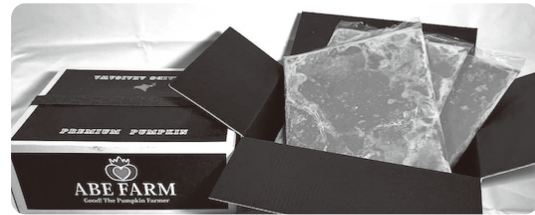
かぼちゃの加工品

かぼちゃは古くから人気のある食べ物として「いも、たこ、南京(かぼちゃのこと)」として親しまれてきました。しかし、かぼちゃは一玉平均して2kg～3kg程度もあるため、家族の少人数化が進む中、丸ごと一玉を購入することが敬遠されるようになってきました。

そこでおいしいかぼちゃをできるだけ多くの方に食べてもらえるよう、様々な加工を試験的に行っています。

現在、加工品として確立しているものは「かぼちゃのペースト」です。「かぼちゃのペースト」はABE FARMさんを通じて上毛町産のかぼちゃを加工会社に送り、加熱・冷凍を経て主にお菓子の材料として全国に送られています。また、季節にあわせたジェラートを提供している道の駅しんよしとみ内のPIZZERIA FIEROでは、素材の味を引き出した、濃厚でありながらさっぱりとした後味が特徴のかぼちゃフレーバーを楽しむことができます。

今後は、かぼちゃを使った上毛町独自のお菓子やカットかぼちゃの冷凍品など一般家庭にとっても手に取りやすい商品をお手頃価格で提供できるよう開発していきたいと考えています。



▲ABE FARMさんが販売しているかぼちゃのペースト



収穫したかぼちゃを使用したコロッケ。かぼちゃ本来の甘みと、クリーミーな舌触りが好評でした。今後、販売に向けて取り組んでいきます。

ホクホクのかぼちゃが滑らかなジェラートになりました。かぼちゃの美味しさをそのまま味わっていただけるように工夫しています。



未来の農家の育成

小学校における食育の一環として、昨年度から引き続き南吉富小学校においてかぼちゃの栽培指導を行っています。実際に児童に農作物の栽培を体験させることで、食への興味、関心、感謝など食に関する考え方の変化が見られます。子どもの頃から農業に興味を持ってもらうことは未来の農家の確保に少なからず繋がるものといえます。



● ABE FARMさんからかぼちゃ作りへの思いや栽培方法についてお話していただきました。子どもたちもいきいきと目を輝かせながら興味を持って発言していました。



● ABE FARMさんが収穫したかぼちゃを使用した「かぼちゃのそぼろ煮」を7月の給食でいただき、栽培意欲を高めました。栽培したものを食べる活動を通して、食べ物を大事にし、食料の生産などに関わる人々へ感謝する心を育てています。

町の特産品を目指して

町では新たな特産品を目指して様々な取り組みを行っています。取り組みの一つに「かぼちゃ」があります。かぼちゃは料理をして食べるのはもちろん、お菓子や加工品の材料としてうってつけであり、また、日持ちするためいろいろな農産物と比べても有利販売ができるとして選定しました。



かぼちゃの栽培

北海道のかぼちゃ専門農業者、ABE FARMさんの全面協力により、高品質なかぼちゃ栽培を行っています。今後も継続して生産量を増やしていく計画です。



● 令和4年3月、ABE FARMさんから町内のかぼちゃ栽培希望の農家さんに、栽培講習会を行いました。栽培農家の技術を統一することで高品質なかぼちゃの安定供給に繋がります。



● 家庭菜園での栽培は「放任」が多いですが、今回の栽培方法は一方向につるを伸ばすことで管理しやすい方法を採用しています。



● かぼちゃを傷つけないよう、また、色むらが起こらないようかぼちゃ一つずつに丁寧にマットを敷きます。このように手を掛けて育てたかぼちゃは品質だけでなく外観も保つことができます。今回収穫したかぼちゃは化粧箱に入れ、贈答用に2個セット約5,000円で販売しました。



● これまで町内の農家さんに協力をいただき昨年の冬と今年の初夏の2回収穫を行い、今年の初夏は協力農家さんだけで約2トンを収穫することができました。農産物は輸送コストの面からも大量に収穫し、大量に出荷することが有利販売に繋がります。