

■お問い合わせ先  
JA大潟村 営農支援課  
TEL.0185-45-3033(販売)  
http://www.ja-ogata.or.jp/

パンプキンパイ



大潟村の特産品「パンプキンパイ」。市場出荷可能基準の高品質のかぼちゃを使用。温めて食べるとホクホクで最高に美味!バターをたっぷり使い、大量生産ではできない「手作りの味わい」を今も守り続けている。

- 〈平成元年〉 「パンプキンパイ」商品化
- 〈平成6年〉 JALの機内食に採用
- 〈平成7年〉 農林水産省食品流通局長賞を経て全国区に

◎JAタウンで購入できます。  
http://www.ja-town.com/shop/g/23040937410451/

※リターナブルコンテナ  
プラスチック製のコンテナ。繰り返し使用できるので、環境にも優しい。



今月のJA TANKENTAI  
JA探険隊

JA大潟村  
ポルダールパンプキン

大潟村の名菓「パンプキンパイ」の大ファンです。原材料のかぼちゃもとても美味しいと聞きました。何か特別なかぼちゃなのでしょうか。教えてください!



ナビゲーター  
JA大潟村  
営農支援課 営農指導係  
主任  
鎌田 直兄さん

JA大潟村産かぼちゃの特徴を  
教えてください。

JA管内で生産しているかぼちゃは「ポルダールパンプキン」のブランド名で出荷されていて、品種は「みやこ南瓜」。ホクホクして甘いかぼちゃの代表のような品種です。全国的に昔からの根強いファンが多く、市場での人気がとても高いのが特徴です。この品種は、通常大玉に育たない(1.5kg程度)ですが、管内の生産者には「みやこ南瓜」を大きく育て上げ2kgほどの玉にする技術があります。そのため約95%を出荷している関東市場からは「もっと欲しい」という声を頂き、差別化を図ることができました。また、大潟村の土壌は八郎潟の湖底の土でできているため、ミネラルがたっぷり含まれているのも作物にとっては好条件です。県内で購入できるのはAコープおおがただけなので「まぼろしのかぼちゃ」と言われています。

どのくらいの規模で  
生産しているのですか。

現在は30人の生産者が約14haで150t生産しています。5月上旬に植え付け、7月下旬から8月中旬に収穫と、稲作と作業が重ならないこともあり、収量を落とすことなく出荷することができています。かぼちゃは価格が安定していることも魅力ですね。

特に気を付けていることはありますか。

作物の外見は市場評価に関わるのでとても大切。店頭では1/2カット、1/4カットされて販売されていますので、すべての外皮が日焼けなく傷がない状態が理想です。そのため生産者は、一個一個のかぼちゃの实の下に、手作業で皿を敷き、それらを防いでいます。

また、かぼちゃは完熟状態で出荷するため、段ボールに入れるとでんぷん質が糖化してかぼちゃ自体が発熱し、かぼちゃの表面が赤く変色することがあります。そこで密閉せずに輸送できるようにリターナブルコンテナに入れて出荷しています。コストがかかりますが、ベストの状態を保って届けるための工夫です。

今後の目標はなんですか。

JA大潟村は東北でも珍しい「みやこ南瓜」の産地ですので、栽培面積を減らさないように取り組んでいきたいですね。稲作と土地利用型のかぼちゃを併用することで、収入面でも大きく変わります。とても魅力ある作物だと思います。これからも高品質を保ちながら、より多くの「ポルダールパンプキン」を出荷できるように努めたいと思います。

●近所のスーパーで売っていないホクホクの「ポルダールパンプキン」、どうしても食べてみたいになりました。今度Aコープおおがたに買いに行きます!



1 特産南瓜生産組合組合長の日詰英升さん。「かぼちゃ作りは、作業だけ見ると大変なこともあるが、仕事としてとてもやりがいがある」。2 かぼちゃの花。受粉はみつばち交配が基本で、一部人工交配と併用。3 艶のある深い緑の外皮と、ずっしり重くてゆがみの無い楕円形が特徴。4 ほ場には昔湖底だった証拠の貝殻も。実をお皿の上で丁寧育てる。5 完熟した果肉はきれいな黄色。ヘタがコルクのようになっているのも目安。6 大きなカボチャの葉は少量の雨でも有効に水を集めることができる形になっている。

