

う つ ぎ あ か が わ あ ま ぐ り

打木赤皮甘栗

かぼちゃ



歴史

昭和初期に打木町の農家・松本佐一郎さんが、福島県から「会津栗」、「甘栗」と呼ばれる種類の種を手に入れたことがはじまりです。その後、味と色が良いものを選びながら種を採り、十数年にわたり研究し作り上げました。関東や関西で人気がありましたが、別の品種の生産が増え、消費者の好みも変化したことから一度は需要が減り生産も減ってしまいました。現在は価値が見直され市場への出荷も次第に増えています。



特徴

鮮やかな朱色で、先のとがった栗型のかわいらしい形をしています。果肉は厚く、あまくてしっとりとした食感が特徴的です。

おいしい食べ方

ポタージュや煮物にすると、鮮やかな朱色がきれいにはえます。しっとりとしたあまさをいかして、プリンやアイスクリームなど、スイーツにするのもおすすめです。



生産者の声



もとの じゅいち 本野 寿一 さん

ひとつひとつ、愛情を込めて大切に育てています

畑は海岸に近い砂地にあります。砂地は水がたまりにくく、病気にもなりにくいので、このかぼちゃを作るのに適しています。種まきから収穫までいろんな作業がありますが、かぼちゃの生育を見極めながら、ひとつひとつ大切に栽培しています。

コラム

かぼちゃの原産地は南米といわれます。16世紀、豊後(現在の^{ぶんご}大分県)にポルトガル船が漂着した時、船長から殿様にカンボジアのかぼちゃが献上され、その「カンボジア」がなまり、「かぼちゃ」と呼ばれるようになったといわれています。