



外園 公博 さん (67)

[JA 南さつま
野菜部会連絡会かぼちゃ専門部会長]

南さつま 縁人 VOL.50

MINAMISATSUMA ENGINE

「加世田のかぼちゃの品質と、築き上げてきた信頼は絶対に落としません」

JA 南さつま野菜部会連絡会かぼちゃ専門部会で部会長を務め、自身も加世田高橋で27年かぼちゃを作り続けている外園さんは言い切ります。

加世田地区を中心に生産されているかぼちゃは、濃厚な甘みのある味わいと濃い黄色の色みの特徴です。かぼちゃ栽培は、昭和51年に当時連作障害に苦しんでいたメロンの代替作物として始められました。メロン栽培と変わらない丁寧な栽培による高品質が認められ、平成3年、県が鹿児島を代表する農畜産物として認める「かごしまブランド」第1号に指定され、5月10日に30周年を祝う式典が開催されました。今では「加世田のかぼちゃ」の銘柄で京浜・京阪神を中心に出荷され、その品質の良さから県内外の市場で高い人気を誇ります。

「加世田のかぼちゃ」の特徴は畑で完熟させてから収穫することです。生産者が交配後の日数

等を記録し、積算温度1100度という基準に達したところでサンプルを収穫、選果場に持ち込み、担当者が試し切りをして自身の色合いや状態を厳しく確認、その後本収穫が開始されます。こうすることでバラツキのない高品質な「加世田のかぼちゃ」となります。

現在、春かぼちゃと秋かぼちゃ合わせて38・7畝で栽培されていますが、ピーク時は124・5畝あったそうです。高齢化や後継者不足により、生産者や生産面積、出荷量ともに減少を続け、市場の要望に十分に応えることも、地元にとくさん流通させることも難しい状況になってきていると言います。それでも外園さんは「かぼちゃ栽培は苦勞も多のですが、美味しいかぼちゃができたときの喜びはひとしおです。これから高品質なかぼちゃを作り続けます」と笑顔で話していました。



南さつま市に住む、働く、生き生きと活動している人(団体)を、南さつま市の輝く原動力(エンジン)としてご紹介します。