

キャロッピーデー

がつ
9月

《カボチャ》

まいつき かい きくようまち
毎月1回、菊陽町
でとれる食べものを
「キャロッピーデー」
として紹介します。



きくようにししょうがっこうこうく よしむら はだけ はなし
菊陽西小学校校区の吉村さんの畑でお話をうかが
いました。4月に植えたカボチャは、6月から収穫が
始まるそうです。吉村さんは、30年前からカボチャの栽培
を続けておられます。

カボチャの種類は大きく分けて、日本カボチャと西洋
カボチャに分けられます。特に、カボチャの品種で日本カ
ボチャの「鉄かぶと」という名前のカボチャについて詳し
く教えていただきました。

せいよう
西洋カボチャ

ひら ベったい 形
15度Cの場所で
ほかん
保管



てつ
鉄かぶと

ゴツゴツした形



カボチャのれきし！

「鉄かぶと」というカボチャは、昔、日本の
飢餓を救ってくれたそうです。理由は暑さに
強く、皮が硬くて保存が効いたからです。
収穫してそのまま外においていても2ヶ月
間食べられるそうです。

吉村さんは、カボチャの歴史に
興味を持ちカボチャづくりを
始められました。

きってください
ました



取材の日は8月のとても暑い日でした。

吉村さんは、朝の5時前から仕事をしてお昼頃まで続け
られます。そして、夕方からまた仕事をされるそうです。
地下水を使って水やりをされていました。菊陽町の給食
を支えておられます。

Q クイズ Q わかるかな？

Q : カボチャを漢字で書くとどれでしょう？

- ① 冬瓜 ② 南瓜 ③ 西瓜

* 答えは、次の号でお知らせします。



☆ 7月クイズの答え ☆

< ③ 約95% >

きゅうりの水分は約95%です。

きゅうりは「食べる水」ともよばれて
いて水分が多い野菜です。