

食味良く、大玉傾向 加工業務用カボチャが出荷ピークを迎えます

JA 松阪（代表理事理事長：山本清巳）では、7月下旬から8月のお盆前にかけて、加工業務用カボチャの出荷がピークを迎えます。集荷したカボチャは加工用として名古屋市場を通じてスーパーや飲食店などへ卸されます。

管内では、平成26年度から新規振興作物として出荷を開始しました。定期的なほ場の巡回を実施し、生産者同士の情報共有やJAの指導を行うことで、栽培技術を年々向上させています。現在は、生産者57人が約3.5haで栽培。今年度は7月4日から集荷を開始し、8月下旬頃まで行う予定です。

今年度のカボチャは、天候による大きな被害もなかったことから順調に生育。例年通りの出荷量となる見通しです。果実としては、大玉のものが多く傾向にあり、食味も良好のものが出揃っています。

集荷日

8月下旬までの月、水、金曜日

集荷場所：JA松阪西部集出荷センター

（住所：松阪市伊勢寺町3215番地）

※東部集出荷センターでも集荷はしていますが、取材は西部でのみ受け付けます。

集荷時間：午前10時～午前10時30分

※天候や収穫状況により、出荷量は日によって異なります。

○JA松阪カボチャの生産情報

生産者数：57人

生産面積：3.5ha

昨年度出荷量：約40トン

出荷先：名古屋北部市場

栽培品種

・えびす

ねっとりとした肉質でほんのりとした甘みがあるのが特徴です。どんな環境でも育てやすく、大きなものでは5kg前後にもなります。



↑カボチャ出荷の様子

【お問い合わせ】

JA松阪 企画部 企画広報課（広報担当：森本、池田）

TEL：0598-28-8822（事務所）、080-4177-6832（業務用携帯） FAX：0598-28-2122

H P： <http://www.ja-matsusaka.or.jp/> E-mail：kouhou@ja-matsusaka.or.jp

※取材の際は事前にご連絡ください。写真の提供も致しますので、お気軽にご相談ください。