

# カボチャのカンリーが

研究部

## カンリー2号としてバージヨンアップ



て甘いカボチャはおかずにもお菓子の材料にもなり、家庭菜園や自給菜園でも人気のある野菜です。冬至にカボチャを食べる習慣もあり、特にかちわりを始め、中長期にわたって保存できる品種が根強い人気を得ています。

従来のカンリーは3ヶ月程度の貯蔵性がありましたが、さらに貯蔵性が高く、貯蔵後の食味にすぐれたカボチャの育成を目標に取り組みました。

カンリー2号は在来種の自然交雑自生系統から選抜育成した緻密極粉質系統と粉粘質の栃木県在来種の交配種の中から、強勢でうどんこ病に強く、収穫まで草勢が維持され、貯蔵性が3〜4ヶ月で粉粘質の濃厚な旨みのある高品質カボチャとして育成しました。

### カンリー2号の

#### 果実品質の特徴

- ① 果実は黒緑色のコマ形で果重は1・6kg前後です。
- ② 果肉色が濃橙色の粉粘質で甘栗のように濃厚な食味です（写真1）。
- ③ カンリーに比べ長期間高品質が保たれ、貯蔵性が3〜4ヶ月と高く、出荷用、直売用に適します（表1）。

### カンリー2号の 生育特性と栽培のポイント

カンリー2号は、中緑色で葉柄の長い大葉で、太ツルで節間が長く、ツルがある程度伸びてから着果が始まる中生種です。垣果力が高く二番果まで収穫できます。

かちわりやケイセブンと比べてう

どんこ病に強く、ツル持ちが良く、草勢が強いため、地力の低い土壌でも育てやすい品種です（表2）。元肥を施す場合は1株当たりボカシ肥100gを目安に完熟堆肥と混ぜて軟つきに入れてください。ただし、チツソ過多はツルぼけによる落花やアブラムシの発生を招きますので、注意が必要です。また、排水不良畑では疫病が発生しやすくなるので、高畦にして圃場の周囲に溝を深く掘ります。

カンリー2号はかちわりやケイセブンと比べて、高節位に着果するので、畝間は広くとりやす（図1）。特に、肥沃土壌では無肥料で芽かきをしない粗植放任栽培をします（写真2）。放任にする場合は畦幅4・5〜6mを目安とし、芽掻きをする場合は3mくらいでも栽培できます。

### 育種の経緯

自然農法種子の中でもカボチャはキュウリ、トマトについて3番目に頒布量の多い品目です。ホクホクし



表1 カンリー2号とカンリーの食味等の比較（9月上旬収穫）

品種	調査日	ふかし色	粉質性	食感	甘さ	食味	評価
カンリー2号	10/上	橙	極多	粉	△	さつまいも風味	A
	12/下	濃橙	中	粉粘	◎	くり風味	A
	1/下	橙	少〜なし	粉粘〜粘	◎	やや過熟	B
カンリー【参考】	10/上	鮮橙〜橙	極多	粉粘	△	さつまいも風味	A
	12/下	橙	少	やや粘	◎	くり風味	B
	1/下	橙	少〜なし	やわらか粘	◎	過熟	B

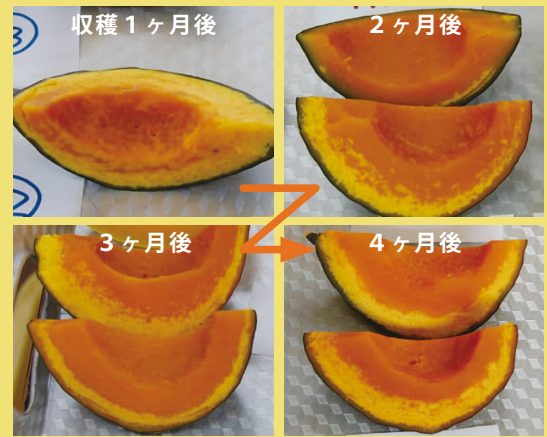


写真1 カンリー2号の貯蔵性と果肉の変化

表2 自然農法種子カボチャ各品種の特性

品種名	カンリー2号	カンリー【参考】	かちわり	ケイセブン
草勢	強	強	中	中
うどんこ病強さ	強	強	中	中
葉の大きさ	大	大	中大	中大
葉色	中緑	中緑	中緑	中緑
果形	コマ形	コマ形	洋ナシ系	偏円形
果皮色	黒緑色	中緑色	灰緑色	淡灰緑色
平均果重(kg)	1.6	1.6	1.2	1.3
熟期	中晩生	中晩生	中晩生	中晩生
貯蔵性(可食期間)	3〜4ヶ月	3ヶ月	3〜5ヶ月	3〜5ヶ月
おすすめ食べ時期	1〜3ヶ月	1〜2ヶ月	3〜5ヶ月	収穫直後〜5ヶ月
果肉色	濃橙色	濃橙色	茶橙色	黄色
肉質	粉粘質	粉粘質	緻密強粉質	緻密粉質

※「おすすめ食べ時期」は各品種の風味が最も味わえる、収穫からの時期



写真2 カンリー2号の粗植放任栽培の様子（北海道）

作型図

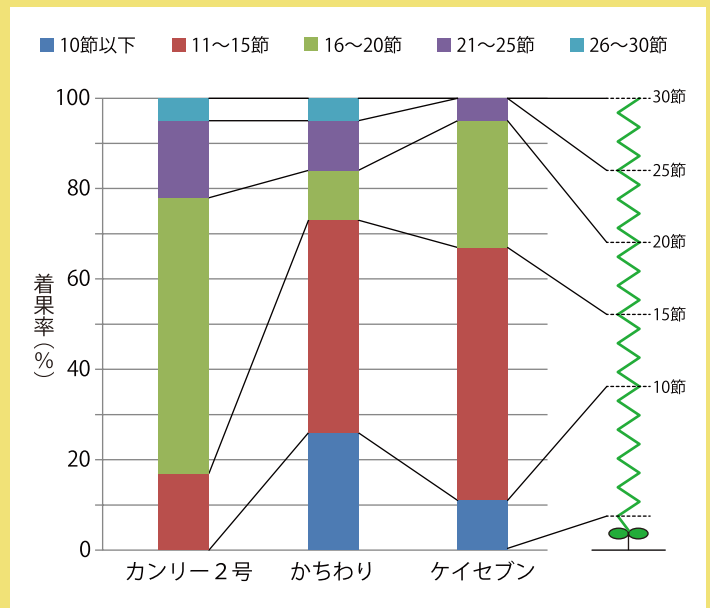
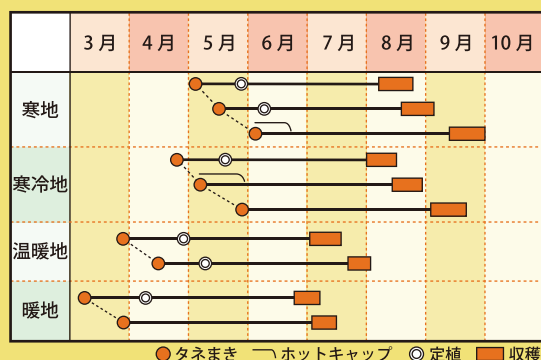


図1 各品種の着果節位の調査結果

※カンリー2号は、今期小袋1袋の限定頒布とさせていただきます。また、寡少品種のため品切れの場合はご了承ください。  
 ※カンリーは一昨年をもちまして頒布を終了しています。