

韓国カボチャ「マッチャン」



幼果(未熟果)を利用するモスカータ種です。暑さに強いだけでなく、うどんこ病などの病気にも強く、大変作りやすい品種です。幼果を連続的に収穫するのでつるが衰えることなく長期にわたり栽培することができます。完熟させると大型果実になり、やや種子部が大きいですがバターナッツのように利用できます。

4 収穫
皮は白緑色のうち、長さ20cm、太さ5cm程度を目安に幼果を収穫します。収穫時期の果皮は柔らかいので丁寧に扱います。この果実は完熟すると長さ40cm以上、太さ10cm以上に達し、果皮にリブ(太いしわ状)が入り、濃い肌色になります。やや種子部が大きく果肉は薄めになりますが、バターナッツなどの完熟果のように利用することができます。



3 交配
雌雄同株ですが、キュウリと異なり、交配しないと結実しません。雄花をちぎって、雌花に花粉を付ける手交配が確実ですが、ミツバチなどの訪花昆虫にゆだねる方がよいでしょう。

2 定植
基本的に放任栽培です。幼果を収穫するため、キュウリのように立体でネットに這わせる栽培もおすすめです。この場合は親づるを4~5節で摘芯して、子づる3本立てであとは放任です。



1 播種
露地栽培の場合、早まきは避け、バターナッツ同様、温暖地で4月下旬まきが標準です。マッチャンはモスカータ種の中では低温伸長性があるので温床育苗で3月中旬まきが可能です。

栽培ポイント



幼果を長い期間連続して収穫できるのが魅力



韓国カボチャ マッチャン

株姿はカボチャですが、ズッキニのように若採りするカボチャです。みそ汁、炒め物、フライ、焼いてもおいしいです。

[ウリ科 | 平均果重: 300~800g]
25~30℃ 株間 1~1.2m

栽培地	月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
温暖地		(青苗)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
寒冷地						(青苗)	●	●	●	●	●	●	●

収穫目安
開花後 約7日

「マッチャン」のおいしい食べ方

クセがなく、柔らかい中にもコリコリした食感が特徴です。ズッキニより緻密な肉質で歯応えがあります。クセがないため、食感を楽しめる漬物のほか、幅広い料理に利用できます。



炒めてもおいしい!



歯応えを生かして漬物に

ウェブサイト「園芸通信」ではサカタのタネオリジナルの野菜レシピを公開中!

サカタキッチン

検索

作型のマーク説明 ●● = まきどき ▲▲ = 定植期 ■■ = 収穫期 ○○ = トンネル △△ = ホットキャップ

発芽に適する地温

■販売のタネはスプラウト(新芽野菜)用としては使用しないでください。

■収穫物は、環境条件・栽培状況で写真とは異なる場合があります。