

大塚果樹園さんの

おいしい坊ちゃんかぼちゃ



かぼちゃが収穫できるのは真夏から初秋にかけての時期です。

普通野菜は採れたてが美味しいものです。しかし、かぼちゃは収穫してすぐよりも、数カ月保管して追熟してからの方が美味しくなり、栄養価も増えます。

旬というのは自然のなかで育った食べ物がもっとも美味しく、栄養価が高い時期です。

そのため、かぼちゃの旬は収穫してすぐの夏ではなく秋から冬とされています。

坊ちゃんかぼちゃの名前は、その大きさと見た目由来しています。

坊ちゃんかぼちゃは手のひらサイズの大きさで、これが坊ちゃん刈りの髪型の小さな子供の頭に似ているため名付けられました。坊ちゃん刈りは、昭和の時代の小さい男の子の代表的な髪型で、耳にかからない程度の長さに切りそろえられたスタイルです。

大きさは通常のかぼちゃの半分ほどしかなく、重さは300gから500gほどで、皮は黒みがかリストライプの柄が入っている品種です。

味の特徴は甘さにあり、糖質が多い品種のため、特に甘みが強いです。

この坊ちゃんかぼちゃを使って、【かぼちゃのミートソース焼き】を作りました。



