

宮崎市の伝統野菜「やまいき黒皮かぼちゃ」

1 「やまいき黒皮かぼちゃ」とは

黒皮かぼちゃは、希少価値のある日本かぼちゃの一種で、まろやかな甘みときめ細かな舌ざわりがあり、果肉が粘質で煮くずれしないことから、日本料理の最高級素材として高い人気を得ています。

特に、宮崎市生目地区を中心に生産されている「やまいき黒皮かぼちゃ」は、立体栽培（ビニルハウスの中で、つるを上にはばす栽培方法）により、樹上完熟にこだわって収穫されるため、見た目（形）、味ともに良いのが特徴です。

収穫は、12月中旬から6月下旬まで行われ、集荷場では、専門の検査員が一個一個手触りによる品質検査を行い、関西地方の市場を中心に出荷されています。

また、毎年12月10日頃に行われる初出荷の様子は、県内の各種メディアに取り上げられ、冬至を間近に控えた「宮崎の冬の風物詩」ともなっています。

昔から、冬至にかぼちゃを食べる風習がありますが、これは、今よりも冬を越すのが大変だった時代に、夏に獲って大事に保存していたかぼちゃを食べ、その豊富な栄養で冬を乗り切る、また厄も払うという意味合いがあったようです。

2 「やまいき」とは

「やまいき黒皮かぼちゃ」の「やまいき」とは、「へ（ひとやね）」と、主産地である生目地区の「生」で表されたロゴマークの呼び名です。

このロゴマークは、もともと生目村そ菜出荷組合の荷票として使われていたもので、昭和24年（1949年）に当時の生目村農業協同組合（現在は宮崎中央農業協同組合）が販売する黒皮かぼちゃをブランド化するため、果実一個一個に、このロゴマークの入ったシールを貼り付けたことがきっかけとなっています。

それ以来「やまいき黒皮かぼちゃ」には、生産者の責任の証としてこのロゴマークと生産者名が入ったシールが貼り付けられ、出荷、販売されています。



一個一個にシールが貼られます



ロゴマークが印刷された化粧箱

3 宮崎市におけるかぼちゃ栽培の歴史

宮崎市におけるかぼちゃ栽培の歴史は古く、明治 40 年（1907 年）に宮崎市大工町において、油障子を貼った木枠を利用したの早出し栽培が行われたという記録が残っています。

黒皮かぼちゃについては、大正 13 年（1924 年）に千葉県から導入されましたが、当時は、油紙トンネルでの栽培が行われていました。その後、昭和 28 年頃からビニルトンネルでの栽培となり、昭和 40 年頃に宮崎市池内町でビニルハウスでの栽培が始まりました。

ビニルハウス栽培が始まった後も、昭和 40 年代後半まではトンネル栽培同様、這い作りが中心でしたが、ハウスの空間利用の面から、生目地区で主枝 1 本仕立ての立ち作り栽培に成功し、ハウス栽培は全て支柱立体栽培となりました。

「やまいき黒皮かぼちゃ」として栽培されている「宮崎早生 1 号」という品種は、小果、早生、多着果を目標に昭和 38 年（1963 年）に育成されたものです。また、立体栽培の普及を受け、これに適した品種として「宮崎早生 2 号」が昭和 55 年（1981 年）に育成されました。現在でも、この 2 つの品種により生産が続けられています。



ハウス内のかぼちゃの様子

【やまいきトリビア】 ～ 日本で初めて空輸された野菜 ～

昭和 2 年（1927 年）5 月 16 日、宮崎県と宮崎市は、関西地方での農産物の販路拡大を図るため、大阪中之島中央公会堂に関西地方の関係者を招待し、県産品を使った料理の試食会を開催しました。

その宣伝効果を狙って野菜の空輸が発案され、国内民間パイロット第 1 号の後藤勇吉氏（宮崎県出身）に協力を依頼して、日向夏やきゅうり、黒皮かぼちゃなどが、同日宮崎から大阪へと空輸されました。これが、国内初めての生鮮野菜の空輸と言われています。