

豊橋農産物ファイル

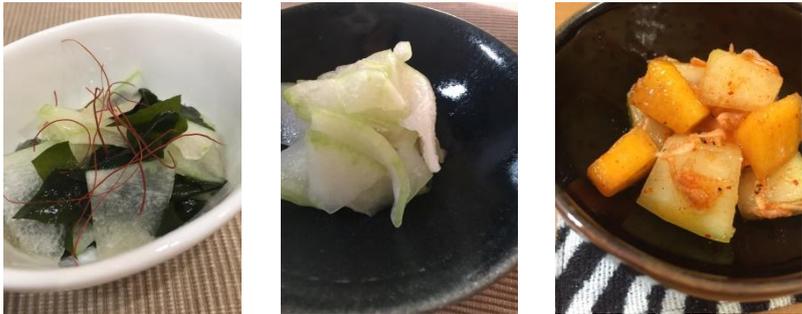
Vol. 3 冬瓜

一般的な冬瓜の知識

| | |
|-----|-------------|
| 種 | トウガン |
| 原産地 | 熱帯アジア |
| 栄養等 | ビタミンC、カリウム等 |

豊橋の冬瓜について

| | |
|-------|--|
| 産地 | 愛知県 豊橋市 |
| 生産 | J A 豊橋 南部琉球冬瓜同好会 27名 |
| 出回り時期 | ハウス栽培 6月上旬から7月中旬 トンネル露地栽培 6月中旬から11月下旬 |
| 種類と特徴 | <p>◆品種 色沢、形状、肉質の良い 豊橋オリジナル品種（琉球種）を使用</p>  <p>◆最盛期 7月～8月</p> <p>◆栽培方法に関する取組み 外観にこだわり、形状、キズ、着色ムラのないよう、会員間の栽培技術の情報共有による品質向上、環境に配慮した栽培（化学肥料減など）に努めています。</p> <p>◆南部琉球冬瓜同好会の冬瓜の特徴</p> <ul style="list-style-type: none">・全国トップクラスの生産量で6月から11月までの安定出荷が可能・玉全体がきれいに着色し、どの面をカットしても見栄えがよい・キズ等の徹底した確認後の出荷 <p>◆サイズによる味の違いはありますか？ サイズによる味の差はないので、用途によって使い分けできます。色づきが良いことも評価されている冬瓜なので、大きなものを使い、飾りを作ることできます。皮を薄く剥いた時の黄緑色も綺麗な冬瓜です。</p>  <p>◆冬瓜の保存方法は？ 玉のままの場合は、風通しのよい冷暗所での常温保存（冷えに弱いので15℃程度の確保必要）が良いでしょう。カットした冬瓜は痛みやすいので、種とワタの部分を取り除き、ラップをして冷蔵庫で保存してください。</p> |

| | |
|-----------------------|--|
| <p>お勧めの食べ方</p> | <p>JA 豊橋ホームページに冬瓜レシピを多数掲載しています。</p> <p>レシピリーフレットの配布をしていますが、最近特におすすめなのは、冬瓜の梅ポン酢がけだそうです。その他にも以下のような食べ方が出来ます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ サラダ ・ 煮物(和食に限らず、洋食にも) ・ 炒め物 ・ デザート 等 <p>写真は、左から冬瓜ナムル、甘酢漬け(冷凍も可)、キムチ</p>  |
| <p>出荷単位</p> | <p>◆10 kgダンボール</p> <p>2玉入り 1玉 5.0~6.5 kg 業務用に最適、ボリューム感あり</p> <p>3玉入り 1玉 3.4~5.0 kg 標準的な大きさ</p> <p>4玉入り 1玉 2.5~3.4 kg 使いやすい小さめサイズ</p> <p>※ 一番売れている規格は、3玉入り</p> <p>◆5 kg 小冬瓜入りもあり</p>  |
| <p>流通</p> | <p>出荷団体／JA 豊橋</p> <p>JA 豊橋からの出荷先は、関東：関西：その他=4:4:2程度の割合</p> <p>地元市場／大一青果、豊橋中央青果市場</p> <p>小売／JA 豊橋 『トッピーの郷(農産物ネットショップ)』 https://www.ja-toyohashi.com/toppy.php</p> |

今回お話を伺った生産者

| | |
|-------------------|---|
| <p>名称</p> | <p>彦坂 陽介 氏 (南部琉球冬瓜同好会 検査長)</p> |
| <p>連絡先</p> | <p>冬瓜に関するお問い合わせは、JA 豊橋 営農指導課 石黒係長まで。 電話 0532-25-3550</p> |