

カボチャ品種特性表

品 種	項 目	草勢	※成熟日数 (開花後)	着果性	果皮色	果形	果重 (kg)	果肉色	肉質	果肉厚	備 考
ブラックのジョー		強	45~50	良	濃黒緑	偏円	2.0	黄橙	粉質	やや厚	甘く食味のよい栗カボチャ。貯蔵後の果皮の変色が少ない。
くりほまれ		強	50	良	黒緑	偏円	2.0~2.5	鮮黄	中粉質	厚	中粉質で甘く食味がよい極多収品種。
みやこ	一代交配	中	40	極良	濃緑	偏円	1.2~1.5	濃黄	粉質	厚	早生、着果性が優れる。
ゆきげしょう 雪化粧® 200		強	50	良	灰白	偏円	2.0	鮮黄	強粉質	やや厚	強粉質で食味がよく貯蔵性がある。
ゆきげしょう 雪化粧®		極強	50~55	やや良	灰白	偏円	2.1~2.4	鮮黄	強粉質	やや厚	強粉質で食味がよく貯蔵性が高い。
べにくり	一代交配	強	45	良	赤橙	偏円 腰高	1.8~2.0	鮮橙	強粉質	厚	強粉質で食味のよい赤皮カボチャ。
まるあじ		中	40~50	良	肌色	瓢箪形	0.5~1.5	鮮黄	粘質	厚	ミニサイズのバターナッツ。
くりほう 栗坊		強	40	極良	極濃緑	偏円	0.5~0.6	濃黄	強粉質	厚	3~4本仕立て1つる3果以上着果。貯蔵性極良。
プッチーニ		中	40	節成	淡い黄橙地にオレンジの縦縞	台形	0.2~0.3	濃黄	中	薄	電子レンジか蒸す。煮物には適さない。果皮は硬く食べられない。
コリンキー		やや強	10~15	極良	鮮黄	紡錘形	0.3~1.0	鮮黄	ぜい質	厚	未熟果を利用する。サラダ、浅漬けに。
マッチャン		やや強	10	極良	鮮緑	円筒	0.3~0.5	白	緻密	-	若どりのつるありカボチャ。
メルヘン		強	40~45	良	黒緑	偏円 腰高	1.5~1.8	鮮濃黄	強粉質	厚	湿害に強い。強粉質。
エムテン		強	40~45	極良	濃緑	偏円	1.7~2.0	濃黄	やや粉質	厚	着果性よく多収。

※暖地での6月収穫における目安。