

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	肉厚	備考
くりほまれ	🍂 サカタ交配	強	50	良	黒緑	偏円	2.0~ 2.5	鮮黄	中粉質	厚肉	中粉質で甘く食味よい 極多収品種
ゆきげしょう 雪化粧®200	🍂 サカタ交配	強	50	良	灰白	偏円	2.0	鮮黄	強粉質	やや厚肉	極粉質で食味よく 貯蔵性がある。
ゆきげしょう 雪化粧®	🍂 サカタ交配	極強	50~55	やや良	灰白	偏円	2.1~ 2.4	鮮黄	強粉質	やや厚肉	極粉質で食味よく 貯蔵性が高い。
メルヘン	🍂 サカタ交配	強	40~45	良	黒緑	偏円 腰高	1.5~ 1.8	鮮濃黄	強粉質	厚肉	湿害に強い。極粉質。
みやこ	一代交配	中	40	極良	濃緑	偏円	1.2~ 1.5	濃黄	粉質	厚肉	早生・着果性にすぐれる。
コリンキー	🍂 サカタ交配	やや強	10~15	極良	鮮黄	紡錘形	0.5~ 1.0	鮮黄	ぜい質	厚肉	未熟果を利用する。 サラダ、浅漬けに。
くりほう 栗坊	🍂 サカタ交配	極強	40	極良	極濃緑	偏円	0.5~ 0.6	濃黄	強粉質	厚肉	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	🍂 サカタ交配	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	電子レンジが蒸す。煮物には向か ない。果皮は硬く食べられない。
グリーントスカ	🍂 サカタ交配	強	4~5	節成	濃緑	円筒	0.15	白	緻密	-	若どり用。つるなし南瓜。
ブラックトスカ	🍂 サカタ交配	強	4~5	節成	黒緑	円筒	0.15	白	緻密	-	若どり用。つるなし南瓜。
ゴールドトスカ	一代交配	強	4~5	節成	濃黄	円筒	0.15	白	緻密	-	若どり用。つるなし南瓜。
くりひろ®	🍂 サカタ交配	強	45~50	良	濃緑	偏円	2.0~ 2.3	鮮黄	強粉質	厚肉	10~13節着果でも 大玉になる。
エムセブン	🍂 サカタ交配	強	40~45	良	極濃緑	偏円 腰高	1.2~ 1.5	濃黄	強粉質	やや厚肉	「みやこ」より草勢強く栽培 しやすい高品質品種。
エムテン	🍂 サカタ交配	強	40~45	極良	濃緑	偏円	1.7~ 2.0	濃黄	やや粉質	厚肉	着果性よく多収。
あか 赤ずきん	一代交配	強	40~45	極良	橙赤	腰高 偏円	1.5~ 2.0	橙黄 果皮部淡緑	やや粘質 がかる粉質	厚肉	赤皮。

成熟日数は暖地での6月収穫における目安。

カボチャ栽培型と適品種

栽培型	栽培地	1月	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	適応品種
ハウス	暖地													くりほまれ、栗坊、みやこ、エムセブン、 メルヘン、エムテン、くりひろ
トンネル	一般地													くりほまれ、栗坊、プッチーニ、みやこ、 赤ずきん、エムセブン、メルヘン、 エムテン、くりひろ
	冷高 冷地													くりほまれ、栗坊、プッチーニ、みや こ、赤ずきん、エムセブン、メルヘン、 エムテン、くりひろ
キャップ	一般地													くりほまれ、栗坊、プッチーニ、みやこ、 赤ずきん、雪化粧 200、雪化粧、エムセ ブン、メルヘン、エムテン、くりひろ
	冷高 冷地													くりほまれ、栗坊、プッチーニ、みやこ、 赤ずきん、雪化粧200、雪化粧、エムセ ブン、メルヘン、エムテン、くりひろ
ハウス抑制	暖地													くりほまれ、栗坊、プッチーニ、みやこ、 エムセブン、メルヘン、エムテン、 くりひろ