

「ハッピーベジタブル」を農業女子プロジェクトメンバーに実際に栽培してもらいました。
つくって、売って、食べて。どんな発見があったのでしょうか？

農業女子的 栽培手帖

～コリンキー～



2000年に発売された品種「コリンキー」。発売から15年以上経っていますが、いまだに直売所ではもの珍しい「新野菜」としての位置づけではないでしょうか。そんな「コリンキー」も、最近はテレビや雑誌で取り上げられる機会が増え、少しずつ認知が高まってきているようです。特長は、きれいなレモンイエローとくせのない風味、サクサク、コリコリした食感です。野菜にこだわるレストランでは引き合いの強い品種なので、レストラン取引のある農業女子の間では、すでに栽培しているメンバーの多い野菜です。

今回はそんな「コリンキー」の栽培・販売にプロジェクトメンバーと取り組み、分かってきた農業女子的ポイントをご紹介します。



農業女子は「立体栽培」でかわいいとりごろを逃さない！

草勢の強いコリンキーは、つるが伸び始めると足の踏み場がなくなるほどになり、収穫適期の果実を見落としやすくなります。葉の陰に隠れていた果実が真っ赤に熟してしまっていた、なんてことも多いのではないのでしょうか。

以前からコリンキーを立体栽培で栽培している農業女子メンバーから、「立体栽培のほうが、色やサイズの点でとりごろを見逃しにくい」との意見がでました。そこで今年はほかのメンバーにも立体栽培を試してもらいました。

結果はなかなか良好！メンバーからは「とりごろを逃さず収穫できた」「棚の陰になっているので皮がかたくなりなく、地面に接地していないので傷が少なくきれい」「収穫時につるを踏まないで草勢が落ちにくく、収量が上がる」、などのメリットがあることが分かりました。

コリンキーの立体栽培の注意点として、つるの途中から伸びる不定根から養分を吸収することができないため、大元の根を傷めたり、乾燥すると草勢に大きな影響が出ることも分かりました。

こんな症状にご注意！

コリンキーを栽培していて、こんな果実を見つけたら要注意！これはモザイク病による緑斑で、アブラムシが媒介するウイルス病です。
アブラムシによって一気に他の株に感染する恐れがあるので、見つけ次第すぐに株ごと抜き取って、残渣は畑に残さないようにします。また、アブラムシは予防的に防除することが重要です。



一般的なカボチャ地這栽培の圃場の様子



密植するので果実が葉に隠れてしまい、次々に出てくる未熟果がどこにあるか探すのが大変！

垂直型



支柱はイボ竹だと重みに耐えきれず変形することがあるため金属の支柱がおすすめ！（滋賀県 高橋さん）

アーチ型



5月29日



アーチの内側



6月10日

毎年、収穫するのに蔓を踏んでしまい一気に弱らせてしまうので空中栽培と放任栽培を比較してみました！空中栽培は収穫が楽で取り残しがないので、アリだと思いました。（三重県 吉川さん）

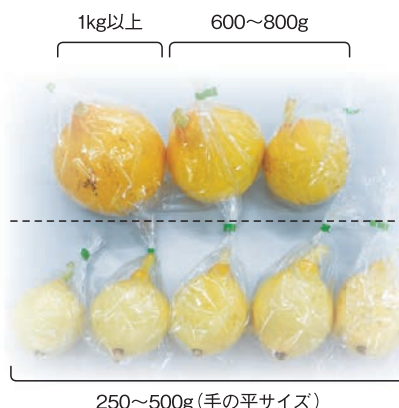


収穫サイズは消費者目線でとり分ける！ 家庭で利用するには「小さめ収穫」がかわいくて便利！

当社がカタログや種子包材で表記しているコリンキーの収穫サイズは500g～1kg。

ところが農業女子からは、もっと小さなサイズのほうが、**かわいい、売りやすい、家庭で使いやすい、**という意見が続出しました。具体的には、300～500g程度がほどよいとの意見でした。

多様な販売チャネルを持つ農業女子は、使いでのある大きなものはレストランへ、消費者が丸ごと購入する直売所では小さめサイズなど、お客様に応じて販売サイズを変えるきめ細かさも見られました。



歩留まり
よい
業務向き

使いきり
サイズ
家庭向き



赤くなったコリンキー どうしてる？ 農業女子的答えは・・・

コリンキーの鮮やかなレモンイエローは加熱しても酢漬けにしても色が変わらないので貴重な彩りとなります。皮ごと生で食べられて、何より色と形が目を引くので、サラダやバーニャカウダ、ピクルスなど、レストラン向けはもちろん、スーパーやマルシェでも人気のようです。

またコリンキーは、登熟が進むと濃いオレンジ色になることはご存知の方も多いのではないのでしょうか。

オレンジ色になったコリンキーは、レモンイエローのときよりも皮も果肉も堅く、生でサラダなどに利用することが難しくなるため、当社ではあまり積極的に活用方法を紹介してきませんでした。

ところが農業女子メンバーに話を聞くと、**「熟すと甘みが出て、また違ったおいしさがある」**「色が気に入ってオレンジ色で指定してくださるレストランがある」などの意見が出ました。

野菜の彩りを生かした販売提案は農業女子の得意分野！当社も、もう少しオレンジ色のコリンキーの活用方法を研究しなければなりませんね！



バーニャカウダ



ピクルス



サラダ



フレッシュ！



完熟！

圃場で熟す
or
収穫後に追熟

コリンキー カラーチャート(目安)

生食にオススメ

生食をオススメできるのはコレくらいのノ色味まで。
レモンイエローで収穫しても、しばらく置いておくと赤くなって
しまうので注意！



飲食店のお客様が作ってくれた“コリンキーのプリン”。コリンキーのかぼちゃプリンの上に、コリンキージャムが乗っています。(兵庫県 浅川さん)



赤くなったコリンキー、浅漬けにすると食感はかなりしっかりしていて、カリカリしています。ポテトサラダに混ぜても、確かに色がキレイ。

