

## 南瓜の特性

品 種	特 徴
メルヘン	・強粘質で甘味強く、食味抜群の黒皮種。 ・果肉は厚く、肉質は鮮濃黄色。
九重栗	・果肉は濃黄色、肉質はきわめて粉質で食味に優れます。・栄養価が高い(カロチン)
白九重栗	・果皮は灰緑色と乳白色の中間色。 ・果肉は濃黄色、肉質は極粉質でホクホク感が強い。
みやこ南瓜	・強粘質で甘味強く。
白爵	・強粉質で味がよい。 ・3ヶ月以上の貯蔵が効き糖度が高くおいしくなる。(皮はかなり硬い)
雪化粧	・極強粉質で味がよい。 ・日持ち良く年越しの貯蔵に向く。
えびす	・粘質でホクホク美味しい。
栗味	・粉質でホクホクした食味と糖度のバランスが良い栗風味の南瓜。
ほっこり133	・粉質で肉質、食味ともに良い。 果肉色:淡黄色 (平均重量:1.7~1.9kg)
ダークホース	・強粉質でホクホクしていて美味しい。(平均重量:1.8kg前後)
まさかり	・粉質で甘味強い。外皮は、食べられない。(平均重量:2kg)
くりゆたか	・粉質で果肉厚い。甘味強く食味は良い。 果肉色:濃黄色 (平均重量:1.8~2.2kg)
黒錦南瓜	・粉質でカロテンの量も多い。
ケント	・粉質に近く日持ちも良い。 加工用に使用されることが多い。
くりりん	・粉質でホクホクしている。糖度高く、甘い。
こふき	・でんぷん含量が多い。天ぷらやサラダに最適。 果肉色:濃黄橙 (平均重量:1.8kg)
スイートシュガー	・強粉質でホクホクしていて食味良い。長期保存可能。外皮色:白
とっておき	・強粉質でホクホクしていて美味しい。2~3ヶ月保存可能。外皮色:灰
白栗	・粉質で皮が硬い。日持ち良く、長期保存可能。外皮色:白
雪の舞	・粉質で日持ち良い。長期保存可能。外皮色:白
紅爵	・赤皮種で最高の粉質。ホクホクして美味しい。2~3ヶ月保存可能。(平均重量:1.8kg)
朱姫	・高粉質で肉厚。煮物、詰め物にも適する。(平均重量:500g前後)
坊ちゃん	・強粉質で美味しい。果肉色:淡黄色。(平均重量:500g前後)
ほっこり姫	・強粉質で食味、食感ともに良い。(平均重量:600~800g)
栗坊	・強粉質で甘味強く、食味良い。(平均重量:500~600g)
すずなりにしき2号	・粉質で甘味強い。ホクホクしている。果肉色:黄色(平均重量:700g)
プッチーニ	・粉質・独特の甘味があり美味しい。レンジ調理しても美味しい。