

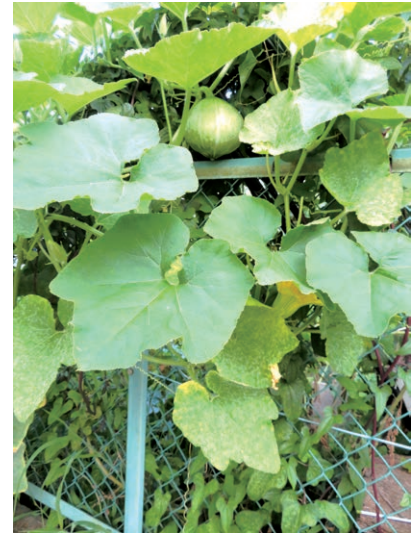
カボチャの収穫

株式会社榎戸材木店
会長 榎戸正人

10月はカボチャの収穫時期。夏場にスーパーで買ってきたカボチャを食べ終えて、その皮やタネを生ゴミとして畑に埋めると、翌年の春に芽が出て来ます。苗を買ってきて植えなくてもゴミからタダで育ってくれる、エコな野菜です。

カボチャやスイカなどはツルが地面をはって伸び、そこに実がなるのが普通の育て方ですが、ウリ科の植物はキュウリと同様、からみついて登れる場所があれば、上へ上へと育っていきます。キュウリと違ってカボチャやスイカ、メロンなどは実が重いので、地面から離れたところで育ってしまうとネットで吊ってやるなどしなくてはならず手間がかかるので、地面の上で育てているのだと思います。

広い畑ならツルは伸び放題に伸びて広がっていきますが、我が家の狭い畑では伸びていくと、ネットフェンスの塀にぶつかる。そうするとフェンスに絡まって上に育っていきます。見にくいかもしれませんが、フェンスの上にソフトボールほどに育った薄緑色のカボチャが見えます。もう少し大きくなったら落ちないようにフェンスに縛ってやります。



土の上で育つと、色々な虫が狙ってきます。そのために上に伸びて育ちたいのでしょう。

我が家の家庭菜園は無農薬栽培なので、仲良く虫と分け合って食べることになります。コンクリートやアスファルトの上ではあまり虫が寄り付かないので、舗装した駐車スペースで育ってくれると助かります。

ツルと実を結ぶヘタの部分が茶色くなってきたら、収穫の合図。もう水や養分を実に運んでいない証拠です。カンボジアから伝わったのでカボチャと名付けられたというオヤジギャグのような野菜ですが、収穫後、日陰の涼しいところに置いておけば、3～4か月は持ちます。冬に野菜の少なかった時代には、貴重な野菜だったでしょう。



家族の人数が減った昨今、大きなカボチャを1個買ってしまうと食べきれません。切ってしまうと日持ちがしないので、冷蔵庫の野菜室の奥で肩身の狭い思いをしていますが、うっかり忘れると食品ロスになってしまいます。そのため、スーパーでは半分か1/4で売られることが多いようです。

我が家では食べきれなくても会社の食堂で使ってもらえることが出来るので、無駄にはなりません。生ゴミから育ったと言っても、ゴミにしてしまうのは申し訳ないです。