

調理特性抜群！高粉質で加熱後も鮮やかな橙色  
赤皮カボチャ

# べにくり



(公財) 園芸植物育種研究所

高粉質で調理後の色が鮮やかな赤皮カボチャ

# べにくり

## 品種特性

- ・肉質は高粉質で食味良く、良食味期間が長い品種
- ・果肉は鮮やかな橙色で、加熱調理しても変色なく鮮やかな橙色
- ・果皮は凹凸が少なく、赤橙色で白のストライプが入り、追熟が進んでも果皮色は鮮やか
- ・果実は腰高扁平の中果(1.8~2.0kg)で、果揃い良好
- ・収穫適期は開花後45日程度
- ・低温弱日照下でも花粉の発生良好

## 栽培のポイント

畦間3.5m、株間60cm子蔓2本仕立て、10a当たり470株定植

標準基肥施肥量(火山灰土壌 kg/10a)

N=10~13 P=14~18 K=10~13 Ca=50~60

Mg=10~13 完熟堆肥=3.0t

追肥は着果前に草勢を見て行い、着果後は草勢維持のため早めに実施

- ・草勢は強く吸肥力もあるので、基肥を控えめにして追肥で調節
- ・葉は濃緑色で大きく、葉柄や節間はやや長いので風害対策が必要
- ・雌花数はやや少ないが、花粉の発生が良いので、着果は安定
- ・うどんこ病に強いが、抵抗性ではないので早めに防除を行い、草勢維持を心がけて品質と商品性の低下を防止

## 作型

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
暖地	○	∞	∞	∞	∞	∞	∞	○	∞	∞	∞	∞
一般地		○	∞	∞	∞	∞	∞					
高冷地 冷涼地			○	∞	∞	∞	∞	○	∞	∞	∞	

(公財) 園芸植物育種研究所

〒270-2221 千葉県松戸市紙敷2-5-1

☎047-387-3827