

ひょうたん型がユニーク！生で食べられるカボチャ

バターナッツカボチャ

(別名：ポタージュカボチャ)

生で食べると、

- ・サクサクとした歯触り！
- ・柿のような優しい甘さ！

ツルツルとした表面
皮は薄く、ピーラーで剥ける

●横須賀のバターナッツカボチャの3つのポイント

1

生でも食べられる！きめ細やかな「ポタージュカボチャ」！

一般的なカボチャに比べて水分が多く、全体的にきめ細やかで繊維質が少ない。加熱するとなめらかな食感とナッツのようなコクのある甘さが特徴で、ポタージュにすると絶品！生食も可能でサラダや、ソテーにも向いています。

2

カボチャの名産地・横須賀ならではの西洋カボチャ！

かながわブランドにも登録されている「よこすかこだわ리카ボチャ」をはじめ、横須賀は古くからカボチャの生産が盛ん。カボチャづくりに最適な環境と、長年培われてきた確かな栽培技術があるからこそ、横須賀では西洋カボチャも多く作られるようになりました。

3

1年以上日持ちすることも◎長もちカボチャ！

収穫時期は7月ですが、収穫後は常温で2～3か月ほど日持ちし、状態によっては1年以上もつことも。そのため、横須賀市内では秋ごろまで出回ります。

* 収穫後1か月ほど寝かせることで甘さが増します。

果肉がぎっしり詰まった上部は滑らかな舌触り

種の周りの果肉はねっとりナッツのような甘み

※種は食べられません

生産者情報

プロ雅農園 鈴木雅智さん

詳細は次ページ
(生産者プロフィールシート)
をご覧ください

バターナッツカボチャをはじめ年間約100種類の野菜を生産しています。子どもたちへの食育や農業体験の受け入れも行っており、野菜をキャラクター化して、横須賀の農業・野菜にもっと親しみを持ってもらえるような活動をしています。

大人気の
「バターナッツ子さん」



© プロ雅農園

メディアの皆様へ

お問合せ、または取材をご希望の場合は下記担当までご連絡ください。野菜に関する情報提供や生産者との調整など、お手伝いいたします。

事務担当 横須賀市経済部農水産業振興課 TEL:046-822-9395

MAIL:aff-chisan@city.yokosuka.kanagawa.jp