

かぼちゃの保存方法



ハロウィンにかかせない「かぼちゃ」
かぼちゃと言っても青果物なので注意が必要です。
今回はかぼちゃの保管方法のポイントをご紹介します♪

カボチャの保管環境 注意ポイント

- ① 涼しくて薄暗いところ
温まると腐りやすくなるのはもちろんですが、日光に当たってしまうとせつかくのかぼちゃのオレンジの色素が抜けてしまったり、しわしわになってしまいます。
- ② 風通しの良いところ
空気が流れないとカビが生えやすくなってしまいます。
- ③ 湿気が少ないところ
かぼちゃは湿気をとにかく嫌います。かぼちゃを置く面(床・地面)にも注意が必要です。布やすのこを置くのがオススメです!!

かぼちゃは傷が付いたり、カットするとさらに腐りやすくなる…

かぼちゃの表皮(外側)は頑丈ですが、中身(タネやワタ)は栄養豊富なので空気に触れるとさらに腐りやすくなります。また、腐り始めてしまったかぼちゃと一緒に保管することも避けましょう。カビの胞子や病気がうつってしまうことがあるので注意が必要です。

ジャックオーランタン(かぼちゃのランタン)のようにカットしたり加工する場合、3-4日すると腐り始めてしまう可能性があります。(カットしなければ約1カ月日持ちします)



ジャックオーランタンを作るときのコツ

かぼちゃのタネとワタの部分を残さないようにくりぬきましょう。
中に水分が残ってしまうと腐り・カビの原因になります。
内部をしっかり布や紙でふき取ったり、天日干しをするなど、乾燥状態にしましょう。
また作るタイミングは、カットしても品質を保てるハロウィンの直近がオススメです。
海外でもジャックオーランタンはハロウィンの前日に作って楽しむことが一般的だそうです。
ぜひ、お試しください!!

