

赤井川メルヘン南瓜 商品カード



土、そして気候風土、最高の南瓜を作ろうとしたら・・・赤井川カルデラに到達しました！

赤井川カルデラは北海道赤井川村、仁木町に位置し、およそ200～130万年前の火山噴火により山全体が吹き飛び、中央部分のカルデラ（直径約6km）とカルデラ壁（外輪山最高峰725m）を形成しました。ほぼ完全なカルデラ地形として姿をとどめている例は、珍しいとされています。

このすり鉢状のカルデラ地形は外から風が吹き込まないため、日中の気温上昇が早く、しかも高温になり易く、反面、陽が落ちると放射冷却で急激に気温が下がり、朝方は極端に冷え込みます。つまり日中寒暖差が非常に大きいため、果実に澱粉が集まり味が乗ります。

地質は安山岩、デイサイト、流紋岩からなり、周囲（外輪山）から多種多様な溶岩ミネラルが雨水に溶け、中央部の土に堆積しています。

この様な理由で、赤井川カルデラで育った南瓜は格別においしいと考えられています。



品名 (品種)	赤井川メルヘン南瓜 メルヘン	出荷者名称	板東農園	栽培区分	慣行栽培
生産者数	1名	栽培面積	1.0畝	年間出荷量	15トン
荷姿	10kg入り段ボール	出荷期間	8/中～9/中	規格・サイズ	4～8玉
出荷方法	ご相談	出荷単位	ご相談	リードタイム	ご相談
備考					