



JA常総ひかり 千代川地区西瓜白菜部会  
部会長 染野 千代子さん(皆葉)

「下妻の大玉すいかは、シャリ感がよく、甘みがある。すいかには追熟がないので、買ったときに食べてもらうのがいい。ぜひ冷やし過ぎないで食べてほしい。切って食べるのが普通だが、ザルでスプーンを使いこすだけで、スイカジュースが簡単にできるので試してみてもいい」と下妻のすいかをおいしく食べる秘訣を教えてくださいました。

**皮際まで甘くおいしい**  
「下妻のすいかは、皮際まで甘くておいしい。新鮮で、実が詰まっ

## メロンすいか祭

すいかとメロンの試食販売  
おいしい旬の味覚を堪能ください

とき

6/13(土)・14(日)  
20(土)・21(日)

ところ

やすらぎの里しもつま  
農産物千代川直売所  
下妻市大園木2697  
☎30-7660



家族みんなが下妻のすいか好き  
高橋 ぶみ子さん(皆葉)

「すいか」といえば、夏を代表する食べ物。自然な甘みと、豊富な水分は暑さでかわいたノドを潤し、疲れを癒してくれます。ところが、下妻で栽培される「すいか」は、今が旬。夏を目前にして出荷の最盛期を迎えます。茨城県の青果物銘柄推進産地の指定を受け、市場から品質・味ともに高い評価を受けている下妻の「すいか」。

今月号では、今まさに食べてほしい旬の味覚、下妻の「すいか」を紹介します。

現在では、地元はもちろん、関東および東北の市場へも出荷され、下妻の農業を活気づけています。

下妻のすいかは、市内大園木の「やすらぎの里しもつま・農産物千代川直売所」で販売されています。市では地産地消の観点から、下妻がすいかの産地としての地元の理解と消費を促進し、そして日本各地へ広がり支援できるようPRを図っています。

**このおいしさを地元で  
そして、広く日本各地へ**



**生産者の技術が高く  
信頼できるもの**



東一川崎中央青果株式会社  
増田 克未さん

神奈川県川崎市の青果市場で「下妻のすいか」を長年扱っている、東一川崎中央青果株式会社の増田克未さん。

市場や販売先での評判などを伺うと、「下妻のすいかは、生産者の技術が高く、安心して出している。信頼できるもの。川崎をはじめ、横浜、多摩、埼玉県のスーパーマーケットや量販店などに卸している。産地として安定して供給できることに加えて、客のニーズに合わせて、販売にバリエーションをつけやすい。丸一つのほか、4分の1カットや6分の1カットなどのブロックカットで販売しやすいのが好まれている。この信頼は1〜2年で築けるものではない」と話が聞けました。

**すいかの気持ちになって  
こまめに手入れ**

親の代からすいか作りに携わって約40年になる、JA常総ひかり・千代川地区西瓜白菜部会の部会長を務める染野千代子さん。

おいしいすいか作りのコツを訪ねると、「苗木を元気に育てることが第一。天気をよく見て温度調節や水やりなど、こまめに手入れをかける。すいかの気持ちになって、面倒をみるのが大切」と畑で実る大玉すいかに目を配る染野さん。

## 下妻の大地から



# 旬

## 特集 下妻のすいか

**下妻の「すいか」  
銘柄推進産地に指定**

下妻の「すいか」は、主に千代川地区で栽培され、大玉すいかの生産者は約20名、栽培面積約17ヘクタールで、年間800トンを出荷しています。

出荷先は、市内をはじめ、県内では水戸、県外では関東の神奈川、千葉、東北の青森、山形などの市場が中心。各地の市場から周辺地域のスーパーマーケットや量販店、小売商店に流通しています。

平成14年度からは、その品質の高さや市場での評価が認められ「茨城県青果物銘柄推進産地」の指定を受けています。

### 茨城県青果物銘柄 推進産地とは

茨城県では、市場関係者および実需者から品質等について高く評価され、銘柄産地化に意欲の高い産地を「銘柄推進産地」として指定しています。

この「銘柄推進産地」として1年以上推進したのち、指定要件を満たす産地が「銘柄産地」の指定を受けられます。

下妻市では、次の3品目が茨城県青果物銘柄産地制度において指定を受けています。

- 【銘柄産地】なし
- きゅうり(千石きゅうり)
- 【銘柄推進産地】すいか(大玉すいか)

### 下妻の「すいか」出荷時期

	5月	6月	7月
大玉すいか			
小玉すいか			

5月からビニールハウス栽培の出荷が始まって、6月には露地ものが最盛期を迎えます。