

fan fun FOOD!

語る。作る。味わう。VOL.38

NANPORO
Brand
SUIKAひんやり、
あまい

NANPORO brand SUIKA

南幌町の
すいか
デー タ

生産戸数は5戸(2017年)で、10年ほど前から生産に取り組んでいました。南幌町生まれのすいかは東京、名古屋など幅広く出荷され、コクのある甘味とシャリシャリとした食感が好評です。「大玉すいか」と「小玉すいか」の2種類を生産しています。

今回のテーマは、夏にぴったり「すいか」。夏の風物詩であることからわかるように、すいかは暑い国からやってきました。その起源は南アフリカにあるといわれ、紀元前には古代エジプトで栽培されていたようです。

現在、日本での生産地トップは熊本県ですが、山形県、新潟県などの東北地方や、北海道も10位以内にランクインしています。というのもすいかの甘さの秘密は、暑さではなく寒暖の差。寒暖の差が大きいほど甘く、おいしく育つのです。

北国でも生産が盛んなのがうなずけますね。

ご存じですか?

見逃せない、このチャンス。

JAの自動車共済の

お見積りをしていただくだけで、

今年は7,000名様に

とっても素敵な賞品が

当たるんです。

お気軽にお問い合わせください。



くわしくはJAなんぽろ窓口まで
お問合せくださいのワ!

JA共済

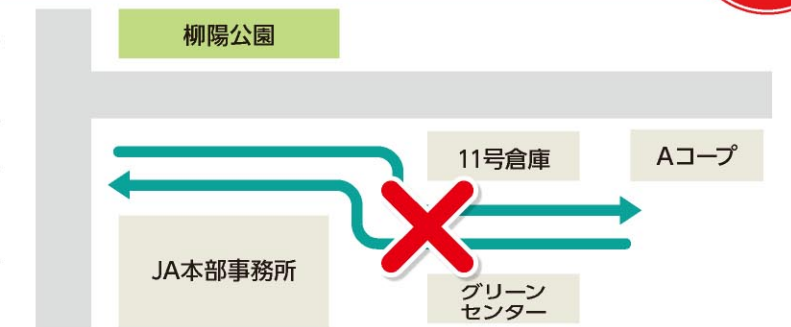


倉庫前の通り抜けは非常に危険です!



農協の敷地内の通り抜け(特に西町方面から11号倉庫前を通ってエーコープ方向へ通行する方)は、グリーンセンターの荷卸し作業や11号倉庫前でフォークリフトでの荷役作業を行うことがありますよう、お願い致します。

また、冬期間にも倉庫からの落雪の危険がありますので、絶対に倉庫前を通り抜けしないよう、重ねてお願い致します。



JAなんぽろ公式
フェイスブックはこちら→



JA事業や農業の情報をどんどん発信していきますのでぜひご覧ください!



畑では薄い緑色でしたが、



磨いた皮はぴかぴかです。



箱詰め



4 いよいよ収穫です

8月に入ると、収穫作業が始まります。



すいか畑にカラフルな棒が立っています。その下には・・・



すいかがなっていました。成長具合はツルごとによって、棒の色で収穫時期がわかるようにしています。



収穫したすいかは、玉を磨く機械できれいにし、品質チェックの後箱詰めされて出荷されます。ぴかぴかしたすいかの光沢には、手間がかかっているんです。

3 摘果

小さいすいかがたくさんできましたが、すべての実を育てると栄養が分散してしまいます。大きく育てるすいかだけを残して、他のものは取り除きます。



日光を通す台座、通称「ざぶとん」色ムラを防ぎます。



2 整枝

7月になり、ツルもだいぶ伸びてきました。伸びたツルが絡まらないように、一方向にそろえています。



花が咲きました！



花の下をよく見ると・・・小さなすいかができている。

1 定植



これがすいかの苗です。まだ、すいかとはわかりません。

苗を土に植えていきます。



あったかーい！



小さなハウスを作って、温度と湿度を管理します。

すいかの種類

すいかは大きく分けて「大玉」と「小玉」の2種類があり、南幌町では両方生産しています。

大玉すいか

一般的に「すいか」といえばこれ。しま模様に赤い果肉の、丸いすいかを指します。重さは7kg前後になり、花が咲いてから収穫できる大きさになるまで、45日もかかります。シャリシャリした食感の小玉スイカよりつよいです。

小玉すいか

未熟な大玉すいかではありません。もともと小さい品種です。30日前後で収穫できます。皮が大玉スイカより薄く、赤い可食部が多いのが特徴。重さは2kg前後です。少人数でも食べきれ、冷蔵庫にも入るサイズなので人気が高まっています。

北海道のすいかは、大正時代からすでにブランド化が始まっていました。いまでは大玉スイカ、小玉スイカを基本として、縞模様の無いすいか、黒い皮のすいかなど、多様な品種が味を競っています。南幌町では、大玉すいかは「マイティ21」という空洞が少なく甘い品種、小玉すいかは大玉に負けないおいしさの「ひとりじめHM」という品種を作っています。

黄色すいか

黄色い果肉の品種もあります。「クリームすいか」とも呼ばれています。すいかの赤さは、トマトなどにも含まれる赤い色素「リコピン」という成分によります。黄色すいかはこのリコピンが含まれていないので、黄色になります。北海道では大玉の大黒黄、小玉の黄小玉などが作られています。

丸くないすいか

楕円形やラグビーボール型のすいかもあります。海外では、すいかといえば丸ではなく楕円形が一般的です。四角い容器に入れて育てた観賞用の四角いすいかもあります。

おいしいさを逃がさないで！
すいかは、15度前後の温度が最もおいしいと言われています。それ以下になると、舌が甘味を感じにくくなるからです。丸ごと冷やす場合は冷蔵庫での時間程度、カットすいかは1時間程度が目安です。
冷蔵庫での保存もできますが、日数がたつほど甘味は抜けていきます。カットすいかは、丸ごとすいかより早く甘味が低下します。手に入れたら、甘いうちにいただきますよ。



2日間！

野菜？ 果物？
実は「野菜」と「果物」の分類は、はっきりとした定義がありません。一般的に、「野菜」とは、草のように育ち、葉や根を食べる植物、「果物」とは、樹木になり、果実を食べる甘み強い植物を指します。では、すいかは野菜でしょうか？果物でしょうか？
すいかは、リンゴやブドウのように木にはなりません。野菜と同じように地面から茎と葉を伸ばして育ちます。ところがとても甘く、果実の部分を食べます。ですから、「野菜」とする場合も、「果物」とする場合も、どちらでも間違いではありません。
農林水産省では、すいかを野菜として分類しています。野菜の特徴を持っていて、果実的に利用するので「果実的野菜」と呼んでいます。同じ理由でイチゴ、メロンも果実的野菜と呼ばれています。
一方、厚生労働省での分類は、果実になっています。

野菜



果物



「去年は途中から水に浸かって、とれるもんじゃなかった。」昨年、北海道を三つの台風が連続して襲い、各地で農作物に被害が出ました。神馬さんのすいか畑も例外ではなかったそうです。「それでも、今年はその分頑張らないと。あきらめたら負けだからね。」

幸い、今年のすいかは病気もなく元気に育っているそうです。「持ってみて」と母百合子さんにすい力を持たせてもらうと、すっきりした重み。「見た目より重たいでしょ。甘味も乗って、今年はいい年だよ。」（最初に栽培した）川幡さんにいろいろ教えてもらって作り始めましたが、最初に作った人の苦労があつて今があると思います。」



「すいかは息子に任せてるから」と父重義さん。「手間がかかるけど、いいものは手間を惜しんだらできない」という言葉が印象的でした。

レシピ考案者
武田あすか 係
(総務部 管理栄養士資格保有)



今年入りました！



すいかの丸龍球
ビー玉みたいも
香港スイーツ！

材料
水…250cc すいかなどお好みのフルーツ
砂糖…大さじ2～3 丸型製氷皿
粉ゼラチン…5g

作り方
①鍋に水を入れ、沸騰したら火を止める。砂糖、粉ゼラチンを加え、ダマにならないようによく混ぜる。
②氷水で鍋を冷やし、とろみがつくまで粗熱を取る。※底が固まってくるので時々混ぜる。冷やしすぎると鍋の中で固まってしまうので注意して下さい。
③水で濡らした製氷皿に、小さく切ったすいかを入れ、上から②を流し込む。
④冷蔵庫で固まるまで冷やし、製氷皿から取り外す。
香港発のきれいなゼリー、丸龍球です。ゼラチンの他、寒天やアガーでも作れます。材料によって透明感や食感が違いますのでいろいろ試してみましょう。サイダーやジャンパンなどに入れても綺麗です。

おていど！

**すいかの皮
ピクルス**

材料
<ピクルス液>
水…200cc
酢…50cc
砂糖…大さじ2
塩…小さじ1
すいかの皮…容器にはいる分
密封できるガラス製容器
(※金属製の蓋は避けて下さい)

作り方
①<ピクルス液>の材料を鍋に入れ、煮立たせたら粗熱を取る。
※粒胡椒やローリエなどを加えると良い香りがつきます。
②ピクルス液の粗熱を取っている間に、すいかの皮の緑色の部分をピーラー等でむく。皮を白い部分だけにしたら、熱湯にさっとくぐらせ、冷水で冷やしてキッチンペーパーで水気を取る。
③ガラス製容器に<ピクルス液>、すいかの皮を入れ、冷蔵庫で寝かせる。

中国では漢方薬の原料でもあるすいかの皮。科学的にみても、皮には「シトルリン」が赤い部分の2倍あるそうです。シトルリンはアミノ酸の一種で冷え性、代謝改善に効果があるといわれており、1930年代に日本の研究者がすいかから発見しました。



JA夜まつりジャンボビンゴゲームの 売上金の一部を寄付致しました

8月5日(土)に開催された「第41回」Aなんぼろ夜まつり」ジャンボビンゴゲームの売上金の一部を、南幌町社会福祉協議会へ寄付致しました。今年もたくさんのご協力ありがとうございました。



お話を聞いた人
すいか生産者 **川幡 宗宏** さん

町内で初めてすいかの栽培に取り組み、10年近くになる川幡さん。栽培を始めたきっかけは何でしょうか。

「昔はピーマンを作っていました。ある日、種苗会社の人に『すいかを作って、おやつがわりに自分で食べるのいいよ』と言われたので、そうかなと思って、少しだけすいかを育ててみました。それが始まり。」

たのしみに作ってみると、自分でも驚くほど、とても甘いですかできました。

当時すいかを出荷している人はいませんでした。もしかしたら南幌町でもすいかができるのでは？という思いがよぎります。

「当時は『すいかなんか作れないよ』ってみんなに言われましたけど。すいかってというのは砂地とか、砂利みたいな土質が向くと言われていますが、町内にはそういう土地が少ないです。」

どちらかというと水分が多い南幌の土質。しかし川幡さんは、道内最大のすいかの生産地、「ういでんすいか」で有名な共和町を思い出します。

「共和町は日本海から吹きつける風が強い町です。南幌町も風が強いですが、あの風のおかげです。すいかは湿気や病気から守られる。そういう気候ですいかができるんだから、南幌町でも作れるはずだと思いました。」

そのあと、本格的に栽培に取り組んだ川幡さんは、すいかの栽培に手ごたえを感じます。しかしうまくいく年ばかりではなく、4年目には大雨の影響で病気が発生。生産量の半分を失います。

「がっかりしたけど、負けてらんないと思って…。次の年には倍の広さを作ったんだよ！」

すいかへの強い思いがなければ、南幌町ですいかは見られなかったかもしれません。

すいかは甘えんぼう

「手間がかかってひどいんだ。」と苦笑する川幡さん。「病気がついたら全部だめになるから、花がついてから収穫するまでずっと目が離せない。病気だけではなく、まんべんなく日光が当たっているかも大切。日に当たらないと、皮が黄色に変色してしまう。昔は他の野菜も作ってたけど、それより手間はかかるよね。」



日光が当たらないと緑色にならない。

広がるすいか栽培

川幡さんは今年、小玉すいかだけで約2万玉を出荷。「まだまだ素人だから。」という川幡さんですが、町内ではその後10年かけて徐々に生産者を増やしています。南幌産のすいかは関東を中心に出荷され、多くの人の暑さをやわらげています。



お話を聞いた人
すいか生産者 **神馬 隆幸** さん

神馬さんは、すいかの栽培を始めて5年目。家族4人で力を合わせて育てています。

「作ってわかったけど、これほど手間のかかる作物とは思わなかった。」と笑う神馬さん一家。なにしろ植えてから収穫までやる事が多い。ほんとに手間がかかるんだよ。」

「すいかを植える時期と、田植えの時期ってほとんど一緒。だから田植えの前にすいかの畑を作っておいて、田植えが終わったらバタバタとすいかに取り掛かって、それからつきっきり。」

それでもすいかがぐりを続ける魅力は何でしょう？「やっぱりうまく出来上がった年は楽しいよ。それが嬉しいから続けられるんだと思う。それでも去年みたいな年はがっくり来ちゃうけど…」



およそ1ヶ月続く箱詰作業は家族総出。大玉は重くて大変だそうです。