



徹底した温度管理で
冬を乗り越え
夏を彩る
みずみずしい赤



1 / スイカ農家歴27年のスイカ部会長・守山賢さん 2,3 / 出荷時期、田原のスイカ選果場は毎日大忙し。運び込まれた大きなスイカが次々にレーンを流れ、箱に詰められています 4 / 町内のスイカ農家たちが大切に育てたスイカが並ぶ選果場 5 / ハウスの中で収穫を待つスイカ 6 / みずみずしいスイカのおいしさをアイスとくずきりでも味わえます 7 / スイカのことを語る時の優しい表情が印象的

「スイカ部会長」守山賢さん

（安永1町内）

益

城町におけるスイカ栽培の歴史は古く、50年以上前から作られています。その特徴が出荷時期。12月から翌年6月まで出荷が続くため、私たち部会員は冬の寒い時期からハウスで作業をしています。

スイカを育てるうえで大切なのが、ハウスの温度・湿度管理。スイカ部会では環境に配慮した栽培を心掛け、暖房器具を使用せず、一番寒い時期にはビニールを4重にしてハウスの温度を保っています。暖かくなるにつれてビニールを1枚ずつ剥がし、換気したりしながら温度・湿度を調節。最終的に、暖かい時期はビニールも一重になります。寒い時期に夏の作物を作る難しさがありますね。

普段、主に農協に出荷しているため、消費者の声を聞く機会はありませんが、自分の育てたスイカを食べた知人などから「おいしかった」と言ってもらえた時はうれしく、やりがいを感じます。

今回の商品のために提供したのは、益城のスイカが最もおいしい4月に出荷したスイカ。地震後にお世話になった全国の方々に食べてもらえたらうれしいです。そして、今回の商品がスイカの消費拡大につながることを願っています。