



1 出発式の様子。今年もあきた夏丸が市場に向けて出発! 2 交配した日がわかるように茎に印をつけて管理。3 約100mの密閉トンネルに330個ほどのスイカが。4 向かって右から、紅まくら、あきた夏丸、秋田農試36号の種なしスイカ。5 「秋田農試36号(愛称:あきた夏丸ブラック)」は、見た目にも高級感があり贈答品として期待されている。来年から本格的に生産予定。6 西瓜共販組合組合長小野佐左衛門さんは、昨年から「秋田農試36号」の種なしスイカの試験栽培に取り組んでいる。売れるスイカ作りに探究心を燃やす。7 スイカには生産者の名前が入ったシールを貼って出荷。

# JAおものがわ おものがわ産 スイカ あきた夏丸

「あきた夏丸」というスイカを頂いたのですが、とっても甘くて美味しかったです! 名前もカワイイし、あきた夏丸のことをもっと教えてください!



ナビゲーター  
JAおものがわ  
営農部 園芸畜産課  
東海林 広志さん

ピークの時期は朝5時過ぎから夕方まで、職員とアルバイトも含め60人体制で出荷作業に追われます。JAの総合営農センターからは毎日、大型トラック30台ほどが、関東・関西に向けて出発します。

管内ではスイカは手選果。生産者が収穫から箱詰めまでを行ないJAに出荷します。西瓜共販組合では高品質を保つために厳しい選果基準を設け、糖度の測定や選果作業などを徹底して専門検査員の手で行ないます。果実内部に空洞がないか、1個1個たいたいで確認。スイカのプロによる選果ですね。大変な作業ですが、機械任せにしないことを大切にしています。恵まれた環境と生産者のたゆまぬ努力で、機械共選、同様の品質を確保できたことが販売する上で強みとなりました。

「あきた夏丸」のこと教えてください。

「JAおものがわでは「あきた夏丸」と「綿無双H」という品種を主体に生産していて、中でも「あきた夏丸」は7割以上を占めています。「あきた夏丸」は県の農業試験場が、秋田の気候や土壌条件に適合するように育成した秋田県オリジナル品種で、シャリ感、みずみずしい果肉、高い糖度とさわやかな甘さが特徴の太玉スイカです。

スイカは通常糖度11度で十分甘いと感じられますが、管内産の「あきた夏丸」は15度にもなるものもあり、市場での人気がとても高いです。昨年からの試験的に栽培を始めた皮が黒っぽい「秋田農試36号(愛称:あきた夏丸ブラック)」は、高級感があり、贈答用としても期待できる新品种。来年度から本格的に販売を始める予定です。

最盛期は大忙しですね。

今年度は、生産者数220戸、作付面積125haで、出荷目標4700トン、売り上げ目標7億円を目指しています。当JAは大型産地なので、備前れをおこなないよう出荷量の調整には気を使います。JAおものがわ産のスイカは、ブランドとして確立しているという実感がありますので、今後も自信と誇りを持って作り続けたいと思います。

スイカを選ぶ際のポイントは、「ズバリ」大きい方が甘い!」ので、「Lサイズ以上の太玉がオススメ」です。ちなみにJAおものがわ産スイカのL以上は6kgを超えますし、6Lになると15kgにもなるんですよ。

「あきた夏丸」は贈答品としても喜ばれますので、夏の贈り物としての価値もますます高めていきたいですね。

やはりスイカは大きい方が甘くて美味しいですね! ありがとうございます!

なぜJAおものがわはスイカ作りに向いているのでしょうか。

県の南部は、東西を山で囲まれた地形のため1日の気温差が大きく、スイカの香り、糖度、大ききともに優れたものを生産できる自然環境にあります。そのため県南部ではスイカ生産が盛んです。その中でも当JA管内は最も規模の大きい産地として発展しました。そうした恵まれた環境と生産者の皆さんの努力により、おかげさまで当JAは、糖度が高いおいしいスイカの産地として認知されています。

これからの目標とおいしいスイカの選び方を教えてください。



種なしスイカとは!?

白たねスイカ、シードレスとも言われている種子のできないスイカ。

22本の染色体(2倍体)を持つ普通のスイカを、成長過程で植物ホルモンで処理。これには染色体を倍にする働きがあり44本の染色体(4倍体)を持つスイカになる。この4倍体のスイカのメシベに普通の2倍体のスイカの花粉を付けたら、3倍体のスイカが出来る。奇数倍は種を作らないため種無しになる。

※機械共選  
機械を使った共同選果。品質の安定が見込まれるために高値が付きやすく、品質が同じ場合、機械共選したスイカが優先される場合が多い。

■お問い合わせ先  
JAおものがわ 営農部  
TEL.0182-22-2266  
<http://www.ja-omonogawa.jp>