



「あーん！」

こだますいか、 出荷開始。

のぐちしんいち
こだますいかの生産者のひとり、野口真一さん（神分）とお子さんたち。14年前に勤めていた会社を辞め、こだますいか農家を始めたそうです。農家になって良かったことは「家族との距離が近くなった。会話も増えましたね」と仲良くすいかをがぶり！！

「こだますいか」が 市場へと出荷

市特産物のひとつ、「こだますいか」の出荷が3月1日から始まりました。

収穫されたこだますいかは、JA北つくば管内の集荷所を持ち込まれます。集荷所ではJA北つくばの職員による検査が行われ、合格したものが市場へと出荷されていきます。

体に良い成分が 豊富に

こだますいかは皮が薄く、しゃりしゃりとした食感で、大玉すいかに比べて糖度が高く、皮の際まで甘くなっているとことが特徴です。

また、シトルリンが多く含まれるため、むくみの解消や疲労回復効果が期待できます。さらに、リコピンの含有量がトマトよりも多く、美肌効果やβカロチンによる抗酸化作用もあり、栄養補給にもぴったりです。

こだますいかの出荷は、今後5月ごろに本格化し、6月上旬にピークを迎えます。



生産者の声

親子2代で生産

親子でこだますいかの生産に取り組むのは水柿和也さん・宜憲さん親子（猫島）。和也さんの祖父の代からすいか農家をはじめ、現在3代目になります。「すいかの苗は、12月に植えました。今年は12月から1月にかけて曇りの日が多く、交配作業が難航しました」と和也さんは振り返ります。

傷つけないように注意しながら自慢のすいかを見せてくれる水柿さん親子。



しかし、2月に入ると晴天が続く、順調に育ってくれたと言います。「大変なことも多いですが、花が咲き実がなってくれた時が一番うれいんです。ほっとしますね」と笑顔を見せてくれました。

おいしく食べるコツ

おいしく食べるコツを尋ねると、「色つやが良く、黒い縞がはっきりしているものを選ぶこと。また、食べる前に1時間程度冷やすといいですよ」と教えてくれました。



収穫直後のこだますいか。安定した味の良さも特徴のひとつ。