

# こだますいか 出荷シーズン到来

市特産物のひとつ、「こだますいか」の出荷が3月4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に持ち込まれます。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ます。



収穫直前のこだますいか  
12月に作付けされ、直径20cmほどまで育てます

## 皮の際まで甘い こだますいか

こだますいかは、単に小さいすいかではなく、冷蔵庫の普及に伴い、冷蔵庫に入る大きさに品種改良されて生まれた特別な品種で、新幹線の「こだま」にちなんで名付けられました。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、皮の際まで甘いところが特徴です。

## 全国有数の生産地

JA北つくばは全国でも有数の生産地であり、平成30年度の出荷数量は約38万ケースで、金額にして約10億円にものぼります。

栽培方法は、パイプハウスによる無加温栽培を採用しているため、暖房などは使用していません。生育初期の厳寒期（12月～2月）には、ビニールハウスの中に子トンネルを3重にも4重にも展開することもあり、毎日こまめな開閉作業が必要です。

また、伸びてきたツルを交配しやすく整える作業や水管理にも熟練の技術を要します。

## 出荷のピークは 6月上旬

生産者の一人下条博さん（下星谷）は、「今年は雨が多かったのですが、順調に育ってくれました。収穫の時はうれいすね」と話してくれました。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。

農家さんが育てた大事なすいかは、私たちが責任を持って出荷します。



JA北つくば 東部営農経済センター  
下条 彰宏さん 日向 一貴さん



トシネルハウスで身をかためすいかの状態を確認する下条博さん



出荷前の検査の様子  
傷や形状などを確認します