

きびしい冬を乗り越えて

初出荷を迎えたこだますいかは、12月初旬から作業が始まります。飯泉さんは今シーズンのすいかづくりについて「日照時間は十分だったものの、夜間の気温が低い日が多く苦労しました。気温が低すぎると授粉は上手く進みません。夜は昼に蓄えた熱だけでビニールハウス内の温度を保つため、ビニールを5重にするなどの対策をしまし

た。初検査では糖度13.5度と、良い出来になりました」と笑顔で振り返りました。

直売所では、すいかを心待ちにしていた人の姿がありました。「筑西のこだますいかが大好きで、毎年買いに来ています」と水戸市から来ていた女性が笑顔で話してくれました。

出荷は5月頃に本格化し、6月にピークを迎えます。



J A北つくばこだますいか部会
飯泉 光一さん (猫島)

出荷までの流れ

- 12月 苗の植え付け
- 1月 授粉開始
- 3月 出荷開始
- 6月 出荷ピーク



おいしいを届けたい。

こだますいかの 出荷、始まりました

市特産品「こだますいか」の出荷が3月2日から始まりました。収穫されたすいかは、J A北つくば職員による検査に合格したものが主に関東圏内の市場へと出荷されます。

【問】農政課 ☎22-1161

皮の際まで甘くておいしい

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、皮の際まで甘いところが特徴です。ハンドボールくらいの大きさのため冷蔵庫に入れやすく、日持ちが良いのもうれしいポイントです。

おいしいすいかを選ぶコツは色つやが良く、黒い縞がはっきりしているものを選ぶこと。

「すいかは追熟しないため、購入後は早めに食べるのがおすすめです。食べる前に1時間程度冷やすといいですよ」と飯泉さんがおいしい食べ方を教えてくれました。

すいかは、疲労回復に効くカリウムやむくみ改善に役立つシトルリンが多く含まれ、栄養が豊富です。

ぜひご賞味ください。

