

甘～いこだますいか めしあがれ



こだますいか初出荷

「こだますいか」の出荷が3月1日から始まりました。こだますいかは、冷蔵庫に入る大きさを目的に品種改良されて生まれた市特産品の1つです。ハンドボールほどの大きさで皮が薄く、しゃりしゃりとした食感が楽しめます。

【問】農政課 ☎20-1161



JA北つくばこだま西瓜部会

なぐら としゆき
名倉 敏行さん (向川澄)

暖房器具を使わず気温を調整

こだますいかは「小玉」ではなく、栽培が始まった当時運転開始が近かった新幹線「こだま」にちなんで名付けられたと言われています。

27年間、こだますいかを栽培している名倉さんは、今年の出来栄えについて「昼と夜の寒暖差が大きかったため、例年より糖度が高く、しゃり感もしっかりあると思います」と笑顔で話します。

ビニールハウスの中は最高は33℃で、冷え込む時は13℃以上にする必要がありますが、暖房器具を一切使わず、太陽の日差しのみで室温を保っています。「寒い日の夜でも気温を保つため、ビニールを5重にしています。重ねるビニールの数を細かく変えて、温度を調整しています」と名倉さんは話します。



高い糖度がこだますいかの特徴

こだますいかは、大玉すいかより糖度が1～2度高く、皮の際まで甘いのが特徴です。この日の糖度検査では、14.6度を記録。これは桃や梨と同じくらいの甘さです。

「おいしいすいかを選ぶコツは、きれいな丸い形をしているものかつお尻が小さいものを選ぶこと。自分の子どものようにかわいがって育てたので、みなさんにおいしく食べていただきたいです」と名倉さんは教えてくれました。

食べる前に1時間程度、流水又は冷蔵庫で冷やすと、ちょうどいい温度で食べることができます。

出荷は6月いっぱいまで。ぜひご賞味ください。



こだますいか
販売所



©YETI VACATIONS

- ・道の駅グランテラス筑西
(川澄 1850) ☎45-5055
- ・ファーマーズマーケットきらいち
筑西店 (西方 838-1)
☎54-4831
- ・JA北つくば協和直売所
(上星谷 369) ☎57-9955