



生産量全国トップクラス 筑西市があまいこだますいか

糖度12度以上!
こだますいか初出荷

3月1日に、市の特産品である「こだますいか」が初出荷されました。収穫されたすいかは、JA北つくばで検査され、糖度が12度以上だったものが市場に出回ります。甘味溢れるこだますいかをみなさんにお届けします。

[問] 農政課（本庁3階）

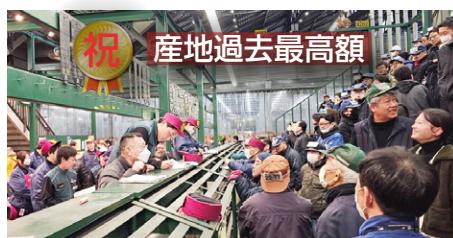
☎ 20-1161



これから5月から6月に向かって、初出荷を迎えたこだますいかは、12月の上旬に苗の植え付け、1月の上旬に交配、3月の上旬に収穫し、出荷が開始されます。すいか作りは寒い時期に作業が始まり、温度管理のためにすいかの苗にビニールを被せる作業は、毎日全てが手作業で行われるので、特に大変だといいます。「天候の変化に生育が左右される部分が多く、出荷するまでは気を休まらないです」と日々の苦労をじませていました。

手作業がおいしさの秘訣

「今年のこだますいかは、糖度もシャリ感も抜群。例年以上に食べ応えがあるので、ぜひ食べてほしい」と語る野口さん。交配の時期に晴れが続いたことでしっかりと実が付き、寒暖差によって一層甘みが増したそうです。



東京都中央卸売市場大田市場で行われた初競りで、JA北つくばが出品したこだますいかが「1玉30万円」で落札されました。

て出荷がピークを迎えます。手間暇かけて作られた愛情たっぷりのこだますいかをぜひ食べてみてください。



こだますいか販売所

- 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

Let's cooking

こだますいかのグラニータパフェを作ってみよう♪



【材料】2人前

- こだますいか…1玉
- ヨーグルト…60g
- バニラアイス…適量
- ミント…適量
- 練乳…お好み
- チョコチップ…お好み

【作り方】

- ①こだますいか半玉の中身を取りだしミキサーにかけ、冷凍庫で1時間ほど冷やしシャーベット状にする。
- ②残り半玉を一口サイズと飾り用に切り、ヨーグルト、一口サイズのすいか、バニラアイス、練乳、すいかのシャーベットの順に盛り付ける。
- ③すいかとチョコチップを飾り、ミントを添える。

そのまま食べても美味しい
こだますいかを贅沢デザートに



市民記者 古井さん親子