

鳥取県
J A鳥取中央
ガブリコB

スイカどころ鳥取県東伯産
「ガブリコB」を「ガブツ」

J A鳥取中央 琴浦官農センター 果実園芸課 課長

福山 昭

J A鳥取中央の管内には、大きく分けて5地区のスイカ生産部があります。中心となるのは、208 haで作付けする「大栄西瓜」と、120 haの「倉吉西瓜」で、ともに「鳥取西瓜」の代名詞として産地を牽引しています。

東伯西瓜生産部はJ A鳥取中央の西部にあって、栽培面積14 ha、生産者数28名で取り組んでおり、産地の一翼を担っています。

東伯ブランドの確立に向けて

J A鳥取中央管内の各スイカ組織では「美味しい鳥取」を合言葉に、土づくりを基本とした生産の安定と品質の向上を図っており、生産部ごとにブランド化へ取り組んでいます。このような中で、東伯西瓜生産部も「東伯ブランド」を築き上げようとしていたところ、出会ったのが「ガブリコB」でした。



糖度が高く安定し、タネが少なく食べやすい黒皮の「ガブリコB」。



西日本一のスイカ産地、J A鳥取中央。東伯西瓜生産部もその一翼を担う。



地域概況【西日本一のスイカ産地】

鳥取県中部に位置するJ A鳥取中央の管内は、大山山麓に広がる肥沃な丘陵地帯を中心に、古くからスイカ栽培が盛んな地域です。平成19年度は351 haで栽培されており、西日本一の産地として、京阪神市場を中心に関東・中国市場へも出荷を行っています。

「ガブリコB」は通常の縞皮スイカに比べて外観にインパクトがあり、しかもタネが少なく、糖度も安定しています。これらの点に興味を持ち、生産部で何度も協議した結果、試作を始めることになりました。

試作段階の評価

「ガブリコB」はその品種特性から、従来の普通スイカに比べ、管理面などで次のような点が異なっていました。

3倍体スイカは花粉が出ないため、普通スイカの受粉樹を必要とする。交配時期は普通スイカと比べて高めの温度管理が必要。

草勢が強くて、初期のつる伸びが緩慢。

これらの違いから、試作当初より定植時期の設定、施肥、温度、整枝など、管理の面で不明なことが多く、空洞果が多発するなど、導入にあたっては生産者の苦労が続きました。

しかし、できあがった「ガブリコB」を試食してみると、糖度が高く安定しているうえ、タネがほとんどないので非常に食べやすく、市場評価も高いものがありました。その結果、東伯西瓜生産部では「東伯ブランド」の柱になる品種として、平成



播種期は通常より遅らせる。トンネル栽培の場合で5日遅い3月15日ごろ。

交配から14日ほどは特に保温に努め、水分を確保する。



中本さんと生育を確認する筆者（右）。



手間はかかっても「おいしい『ガブリコB』を届けたい」が生産者中本英之さんの思い。

17年度より本格的な「ガブリコB」の導入に踏み切りました。

草勢管理と

交配期の温度管理が重要

東伯の作型は、ハウス栽培の場合、普通スイカなら2月25日の定植ですが、「ガブリコB」は少し遅い3月5日に行います。また、トンネル栽培では、普通スイカで3月10日に定植するところを、「ガブリコB」は3月15日としています。「ガブリコB」の定植を遅らせるのは、交配前後の温度を確保するためです。

整枝方法は4本整枝2果どりですが、揃いと肥大を重視した管理を行っています。土づくりのほか、定植時の土壌水分管理と地温の確保、つるの伸長期から交配前後の期間を経て、果実肥大期に至るまでの温度と土壌水分の管理は、3倍体品種でも基本的に通常のスイカ栽培と変わりありません。ただし、その中であって「ガブリコB」栽培の要点を挙げるならば、次の通りになります。

草勢が強くなりやすいので、台木と施肥基準を見直す。

低節位で空洞果が発生しやすいため、適正着果節位である3〜4番花での交配を守る。

空洞果の防止と肥大促進を図るには、交配前後の温度と水分の確保に留意し、特に交配から14日程度は保温に努める。
過繁茂による空洞果や、強整枝による果肉障害などの発生を防止するため、着果後も引き続き草勢管理を実施する。

「ガブリコB」を 東伯スイカの顔に

「ガブリコB」を導入して3年が経過しました。京阪神市場を中心に出荷する一方で、生産部では「東伯がぶりこ」ブランドの強化にも積極的に取り組んでおり、のぼりやリーフレット、カットシールを作成し、各所で試食宣伝を行っています。その結果、「ガブリコB」の特徴ある黒皮の外観や味のよさ、それに3倍体の食べやすさが認識されるようになり、今までの東伯にはなかった新しいスイカとして高い評価をいただいています。

また、今「安心・安全」な農産物を提供することは産地の義務であり、農薬の適正使用と生産履歴の記帳は当たり前のこととなっています。東伯西瓜生産部でも、「ガブリコB」をはじめスイカの玉には生産者の名



のぼりやシールで「東伯がぶりこ」ブランドの強化を図っている。



黒皮の「ガブリコB」は、外観も特徴的。



高品質の玉を収穫するには、最後まで草勢管理に努めることが大切。



出荷先は京阪神市場が中心。



「ガブリコB」は7～9kgの大玉になる。

前入りシールを貼って出荷しており、生産者が品質に対して責任を持つようにしています。
ただ、「ガブリコB」を導入してから毎年天候には恵まれておらず、初期生育時の低温、交配時の日照不足、果実肥大時の干ばつや大雨への遭遇といった厳しい条件が続きました。その度に着果不良や空洞果の発生に悩まされ、容易に栽培できた年はありません。そのうえ、前述した3倍体の特性から、慣れ親しんだ従来の普通スイカより栽培にある程度手間がかかるのも事実です。
それでも、「消費者に求められ、喜んでいただけるおいしいスイカを届けたい」を合言葉に、スイカ産地の気概を持って、これからも全力で「ガブリコB」の栽培に取り組んでいくつもりです。

「ガブリコ^ビB」店頭販売レポート

大型量販店の主力も タネなしタイプが主流傾向

【大阪府吹田市千里丘、枚方市】（編集部）



「ガブリコB」のカット売り(右)とブロック売り(左)の形態。

特に猛暑が続いた今夏、例年にも増して食卓に涼を求める消費者の目はスイカに集まりました。量販店での「ガブリコB」の状況はどうなのか、出荷が始まったばかりの7月8日、鳥取東伯産「ガブリコB」販売先の一つ、大阪府吹田市の有名大型量販店で仕入れバイヤーと売り場マネージャーの方にお話を伺いました。

販売の状況と見通しについてお聞きすると「入荷は始まったばかりですが、出だしは順調です。今夏も暑そうですから『ガブリコB』は昨年の7月実績を上回ると予想しています」と、まずは快調な売り始めの状況を話していただきました。「通常のスイカは3Lサイズを4分の1カットで店頭価格350円の設定ですが、『ガブリコB』など3倍体スイカは差別化商品として3L、6分の1カットで498円の設定にしています。それでも価値を理解していただいて昨年も売れていますね」との説明がありました。

さらに販売側からの3倍体スイカのメリットについてお伺いすると、「消費スタイルの変化で、玉売りよりカット売り販売が圧倒的ですが、カット売りの場合、断面にタネが少ない方から売れていきます。売り場を担当していると、どこでカットすればタネが少ない断面になるか分かってきます。コツがあるんですよ(笑)」。それだけにカットした時、どこを切ってもタネがない3倍体スイカは販売側も売りやすいとの説明でした。また、最近はカット売りからさらに進んでサイコロ状のブロック売りの割合も

増えてきました。「ブロック売りの場合、1ピースの面積が小さいので、タネの空洞などがあれば目立ちますが、その点タネなしタイプなら空洞の心配もありませんから、ブロック売りは全て3倍体を使用しています」と、販売側のメリットを話していただきました。

日曜日の各店頭を巡回されていたバイヤーからは、「『ガブリコB』は、黒ダネはほぼ99%入らないし、肉質もシャリ感があってしっかりしている。好みはあるだろうが、3倍体スイカの中でも一番味がよいと評価しています」と、品質面でも納得のコメントをいただきました。今後の展開をお聞きすると、「ブドウもタネなしが人気。食べやすさの面からもタネなしタイプが当たり前になってくると思います。スイカも7~8割はタネなしタイプにシフトしてくるのではないのでしょうか。売り場ではタネなしは常識になりつつありますし、消費の潜在能力は大きいと思います」と、売り場での重要性を話していただきました。また、「販売側としては、あるだけ欲しいというのが本音。できるだけ販売期間を伸ばせるよう、産地間リレーが確立されていくことを望んでいます」と、これからの課題とあわせて「3倍体スイカの場合、100%タネなしスイカといいきれないのはもどかしいところですが、包材にもタネが少ないスイカとの情報を入れ、アピールしていきたいですね」と、「ガブリコB」への期待を語っていただきました。



枚方店。地域密着型の雰囲気客の年齢層は千里丘店より高め。「『ガブリコB』の売れ出しは昨年より断然いいです。昨年ご購入いただいた方のリピーターも増えていると思います」とのこと。



バイヤー自ら売り場のレイアウトを整え、「ガブリコB」を前面にアピール。



休日ですイカの補充に忙しかった千里丘店。



購入を訴えるお子さんに応えて、「ガブリコB」お買い上げ!

