

高い甘味・シヤリ感・形のユニークさで人気！ ”幻のスイカ“の代名詞になった

「^{べに}紅まくら」

(編集部)

地域概況

富山市婦中町は富山市のほぼ中央に位置し、豊かな田畑が広がる田園地帯で、晴れた日には南東部に雄大な立山連邦が一望できます。冬は降水量が多く積雪し、夏はフェーン現象で高温になります。稲作率が高い富山県ですが、婦中町では朝日スイカのほか、山間部ではブドウも栽培され、観光ぶどう園もあります。



←「紅まくら」の圃場で、朝日支部スイカ部会の皆さん。中央が支部長の金田修一さん。

朝日スイカは”幻のスイカ“

富山市婦中町友坂を中心とする旧朝日地域は、地元では有名なスイカの名産地で、「朝日スイカ」の名称で知られています。直売が主なために手に入れるのが難しく、一部では「幻のスイカ」といわれているほど。その地で近年、圧倒的な人気を誇るのが、タキイ種苗が開発した「紅まくら」です。その経緯を婦中町青果物出荷組合朝日支部スイカ部会の皆さんにお聞きしました。

高い糖度を生む土壌

朝日スイカは昭和27年ごろから栽培が始まったとされ、最大の特徴は平均糖度が13～15度という驚きの甘さにあります。その秘密は、「完熟したものを売る」という販売姿勢と重粘土質の土壌にあります。

「重粘土だから水はけが悪いし作りにくいが、逆に肥料もちがいいので糖度が高くなり、完熟しやすい。うちのスイカは、収穫してから5日以内に食べもらうよう、お客さんにお願ひしています」。そう語るのは、朝日支部長の金田修一さん。スイカを完熟させるために温度管理を徹底。着果してから毎日の平均気温を記録し、積算温度(1日の平均気温×日数)が1100℃に達した時点を目安に収穫しているのだとか。さらに部会では有機肥料で栽培しており、これも2番果、3番果の糖度アップにつながっているといいます。

栽培の約7割が紅まくらに

現在、朝日支部では約7haの圃場で7種類のスイカを栽培していますが、4～5年前から人気上昇中なのが「紅まくら」です。

「今では栽培量の約7割が「紅まくら」です。甘味が強いのももちろん、独特のシヤリ感が好まれるのでしょねえ。



↑取材時に「紅まくら」を切って試食。皮が薄く、皮近くまで甘いのも人気の理由の一つ。

→
糖度は14.3度！ 後味のいい甘さとシャリっとした歯ごたえのよさは、一度食べたなら忘れられないおいしさ。



↑収穫を待つ「紅まくら」。朝日支部では通常、4本立てで17~27節で着果させる。



↑部会員の永原さんの直売所で仕分けられ、販売を待つ「紅まくら」。手前の量りに乗っている「紅まくら」は17kgの超大玉！ 段ボール箱は、JAと共同開発した「紅まくら」専用の細長い宅配ボックス。タキイのPOPも販売に一役買っている。



↑自慢の真っ赤な「紅まくら」を手にするスイカ部会長の金田尚信さん。

朝日ブランドを守りたい

朝日スイカというブランド名に誇りをもち、「自分が育てた最高のスイカをお客さまに直接届けたい」との思いから、朝日スイカは現在、市販ではなく農家個々の直売や通信販売でさばかれ

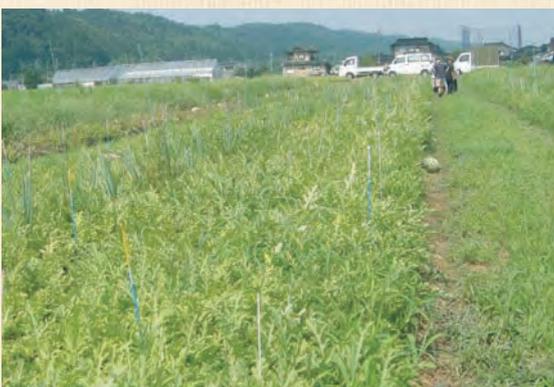
「タキイさん、紅まくらの小玉を作ってくれるといいんだが」と部会の皆さんは口々に、半分本気の注文でした。

「確かに取材に伺った日（8月7日）に目にしたのは、12kg前後の立派な大玉ばかり！」

「4月15日と5月10日の2回に分けて定植し、7月10日からの早出しとお盆時の収穫に分けているのですが、早出しすると変形（丸くなる）しやすくなります」。加えて、土壌特性で大きくなりやすいのが悩み。人気は6kg前後の中玉ですが、肥料もちがいいので、ぐに9〜13kgになってしまうのだとか。確かに取材に伺った日（8月7日）に

試食会でも一番人気だし、一度食べたお客さんは、次には必ず『細長いスイカを』と指名されるので、気づけばほとんどが「紅まくら」になってしまった」と笑う金田さん。今年は何と、「紅まくら」専用の細長い宅配用ボックスも製作していただき、編集部としてもうれしい限りでした。

とはいえ、「紅まくら」は特性をつかまないと失敗することもあります。



↑「紅まくら」の圃場。地域では約7ha栽培されている。

「甘味とシャリ感、そして形もキレイなのが朝日スイカです。天候に左右されがちなので、スイカ作りは何十年やっても難しいですが、今後は省力化や土壌分析もしっかりやり、私たちが朝日ブランドをしっかり守っていきたいと思っています」との金田部会長の言葉に、部会全員のスイカ作りへの熱い情熱を感じました。

「お客さまの反応がダイレクトにわかる販売方式だけに、もっとよいスイカ作りを、との思いが生産者の間で徐々に高まり、それが3年前のスイカ部会設立（会員17名）につながりました。部会では有機肥料栽培にこだわると、JAの協力のもと研修会などを定期的に開催するなど、常に勉強も怠っていません。」