

農業の
未来を
支えます

たたけば甘さが こだまする。



Vol.9 小玉スイカ

本県は全国有数の農業県。標高100mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回レポートする。今回は4月2日掲載。

JA 太田市

太田市新野町 320-1 TEL.0276-32-8211



**糖度アップへ
細心の温度管理**

小玉スイカは直径20センチほどの小ぶりなサイズに甘みが凝縮し、シャリシャリした食感とともに愛されている一品。太田市藪塚地区が主産地で、熟練の農家が愛情を込めて育てている。スイカは夏のフルーツというイメージが強いが、この地は恵まれた日照時間を生かしてハウスで栽培。出荷は3月から始まり、盛夏を迎えるころに終了する。昨年は8℃箱で約14万ケースを出荷、首都圏など各地で好評を博した。100年前に栽培がスタートしたランド力を強化。新しい作型への誘導も図る。

太田市北西部に位置する大久保町。幹線道路から一歩入った場所に、小玉スイカのハウスが林立している。ここは藪塚地区でも最も早く栽培が始まった地域だ。

生産の歴史は古い。JA太田市藪塚本町支所にあるモニメントには、1920（大正9）年ごろ、大玉スイカの栽培が始まったと刻まれている。砂浜のようにさらさらで、水はけの良い土壌が栽培に適していた。世情もあって昭和初期からいったん姿を消したが、第二次大戦を経て53年に再開。62年から小玉が導入された。冷蔵庫に入る食

べきサイズが消費者に受け、生産は伸びた。例年、11月下旬から栽培開始。苗を定植して35日ほどで交配できるようになる。気温が低い時はミツバチを使わず、人が手作業で受粉させる。写真①。交配後、55日ほどで収穫できる大きさになり完熟する。早い時期のものは種が白く、果肉が桃色になるが、糖度や食感是最盛期と変わらない。写真②。初出荷。写真③は3月初旬、初夏に最盛期を迎える。

ビニールハウスの中では、小型のビニールハウスが入れ子人形のように3重にも4重にも重なって株を覆う。保温の工夫だ。太陽の位置に応じて覆いを開閉させて温度を調節し、甘く育てていく。糖度は14度が目安。腕の見せ所だ。

38戸を束ねるJAのスイカ部会長、永田智久さん（42）は「他の生産者のハウス見学や栽培講習会を企画してもらい、いろいろな面で勉強できる」とJAのメリットを実感。「一層おいしいスイカを作って産地の魅力を上げていきたい」と使命感に燃えている。

近年、人手不足もあって、ハウレンソウに転換する生産者もいたが、「温暖化で夏にハウレンソウが作りづらくなっている現状もある」と、野菜センター兼農業支援センター統括の石田勝美さん。代替でシーストン終盤に出荷する作付けを提案し、小玉スイカの生産振興を図る。



人材派遣し生産支援

JA太田市は昨年、繁忙期の農家に作業員を派遣＝写真⑤＝する取り組みを始めた。市内の人材派遣会社と連携した支援策。農家から相談を受けたJAが必要を集約、依頼先の派遣会社が要望に沿った人材を派遣する仕組み。県内JA初の試みだ。

農家の反応は上々。JAの専部会長、丸山英征さん（43）は2月に2週間利用。常時3、4人が派遣され、初日に仕事を教える、7人の作業員にも引き継ぎされていたという。丸山さんは通常6、7人で作業しているが、繁忙期は手が届かないこともあった。「いつもスタッフが合間をみて約1カ月かけてこなしていた仕事を10日ほどでやってもらえた」と喜んでいて、この春に再び依頼する予定という。

副組合長の塚越宝さんは「必要な時に必要なだけ作業員を派遣する事業。多くの農家が売り上げを伸ばせるよう、どんどん浸透させたい」と意欲を示している。

「産地名を前面に
ブランド力強化」

「藪塚こだま西瓜」。JA太田市が2014年から使っている名称だ。従来「愛娘」「ひとりじめ」の品種名で販売していたが、ブランド力強化への願い

販売対策にも力を入れる。役員がミズ太田や市職員らと東京の市場に出掛けるトップセールスを昨年からスタート。卸売市場の担当を藪塚地区に招く。組合も毎年開いており、技術や土地に直接触れる場を提供。品質への理解を深める絶好の機会になっている。

**品質向上へ講習会
種苗会社にも利点**

JA太田市は栽培講習会や現地検討会を開き、スイカ部会長のメンバーに小玉スイカの品質向上を促している。

2月2日、ベテラン生産者、塚越彰一さん（65）のハウス（太田市大久保町）で現地検討会を実施。塚越さんがハウス内を案内し、栽培歴を紹介。奈良県の種苗会社「サント種苗」の取締役研究開発部長で、主力品種「愛娘」の開発者、奥野功さん（45）を講師に招き、栽培上の注意事項を解説した。検討会は種苗会社にとっても貴重な機会。奥野さんは「生産者の声に直接触れられる」と、農家を質問攻めにし、開発に生かしているという。



**「手間」で豪華に
リコピンも豊富**

スイカはそのまま食べて十分おいしいが、手間加えることでゴージャスな気分が味わえる。太田市の農村生活アドバイザー、清水恵美子さん（59）はスイカゼリーとフルーツポンチ＝写真④＝を提案する。

ゼリーは果皮を器に利用。グレンナデンシロップ、砂糖、寒天で作ったゼリー液を入れて冷やせば完成。フルーツポンチはイチゴ、キウイフルーツと共に器に入れて、炭酸水とシロップをかけて食べる。春から夏にかけて食べたいデザートだ。

スイカは抗酸化作用のあるリコピンが豊富に含まれていて、積極的に食べたいフルーツ。JA太田市のスイカ部会長、永田さんは「指でたいてみて、弾むような音があるのがおいしい」と、選ぶときのポイントをアドバイスする。藪塚こだま西瓜は、4月ごろからJAの直売所にも並ぶ。

を込め、産地名を前面に出した。箱もこだわった。「品質や伝統を表現する」（同センター統括、石田さん）ため、スタイリッシュで落ち着いたデザインを追求。パステル調の水玉をあしらった白い段ボールをベースに、名称は黒地に白抜きして強調している。

企画：JA 群馬中央会 取材・制作：上毛新聞社 営業局

