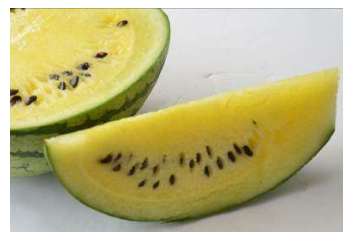


黄色くて甘い果肉の刈谷市特産品

小玉スイカ出荷スタート！

【6月上旬に刈谷市内で収穫風景を紹介します】

J Aあいち中央刈谷露地園芸部会のグループ「SK I」や産直センター刈谷北部産直部会員らは、6月上旬から、小玉スイカの出荷を始めます。この地域では、全国的にも珍しい黄色の小玉スイカを扱うことが特徴。30年ほど前から作られるようになり、冷蔵庫へ入るように小玉サイズに変えるなど、食べてもらう方への工夫がなされています。小玉スイカは皮が薄くデリケートな品種で、常温での日持ちがしないため、この地域を中心に、主に県内で販売します。



皮が薄くて甘いのが特長です！



手ごろな小玉サイズです！

3月の定植から好天が続いたことで、例年よりも7日から10日程早い生育となりました。病虫害による被害も見られず、高品質な小玉スイカが出荷できると見込んでいます。

出荷は6月中旬をピークに7月中旬まで続き、地元の市場や産直店舗へ、1玉2.5キログラム前後で、4万5000玉の出荷を目指します。

※産直センター刈谷北部での「すいかの朝市」は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、今年も中止となりました。

<刈谷市特産の小玉スイカ>

■“ちょうど良い”サイズ

切らずに丸ごと冷蔵庫に入れられる小玉スイカは、味が良いことはもちろん、皮が数ミリと薄く、生ごみが少なくてすむのも人気の理由の一つです。

■全国的に珍しい黄色の小玉スイカ

■スイカに適した刈谷北部地区の土壌

赤土を含む水はけのよい土地で、甘味が強くなる土質と言われています。

<メディア対応日>

■日時：2021年6月上旬

■場所：J Aあいち中央産直センター刈谷北部集合
(刈谷市東境町神田36-1)

※当日は、刈谷市内のスイカ圃場(車で約10分移動)で収穫風景が撮影いただけます。

※天候や作業状況等により、変更になる場合があります。

(お問い合わせ先) ※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

J Aあいち中央総合企画部企画課(広報担当：高瀬、杉浦、山村)

TEL：0566-73-5504/携帯：080-3667-3853/FAX：0566-73-5513/E-mail：kouhou@jaac.or.jp