



116

倉吉市から届いた極上大玉スイカ

金丸弘美
食総合プロデューサー

鳥取県倉吉市金森町の井中農園^{いなか}からスイカが届いた。特別仕様の箱。長さ32cm、幅32cm、深さ37cmもある。抱えると重い。8kgほどある。箱の外は麻の葉をあしらった深い青色の柄。開けると中は朱色で染められている。蓋の内側に井中農園のスイカ栽培の思いを込めたメッセージがある。QRコードからスイカが育つ様子が多くの写真で紹介されている。スイカを取り出すと、独特の緑の濃淡の縞模様がくっきり鮮やかに輝いている。箱の底と周りにはしっかりとした緩衝材があり、発送にも十分に対応できる配慮がされている。出てきたスイカは、見たこともないような大きさ。高さは25cm、胴回り70cm、横幅は30cmもある。その堂々としたスイカの見栄えに驚愕させられた。

今、都内のスーパー、デパートを覗いても、丸のままのスイカは、ほとんど売られていない。多くがカットされている。玉も小玉スイカが主流で、大玉は減多に見られない。

小さい頃、故郷・唐津では夏になると、丸のままのスイカを井戸に吊るして冷やし、祖父母の暮らした家の縁側で親戚一同で食べたことや、海辺の砂浜でスイカわりをした思い出が蘇^{よみがえ}った。しかし井中農園のような大玉スイカは、これまで見たこともない。

ずつしりとしたスイカを抱えカットすると金赤

色の瑞々しい
果実が現れた。

口にほおばると、その甘さと弾けるようなたつぷりの果汁が口内にぐわつと広がり、そのうまさ爽やかさは、これまで味わったこともない新鮮さで満

たされた。糖度は一般的なスイカが8〜11度と言われるなか、井中農園のスイカは12度もあるという。甘みも半端ない。

スイカの贈り主・井中農園の井中慧資^{いなかけいすけ}さんと、妻・香澄さんと会ったのは2025年2月。きっかけは小田急電鉄から農業振興のアドバイスを求められてのこと。倉吉市と小田急電鉄とは包括連携協定を結び、地域価値を創造する人材を育て、持続的なまちづくりへとつなげる取り組みがされている。そこから倉吉市へ誘われて行き特産であるスイカと梨の生産現場に案内された。

資料を見ると、井中慧資さんは、東京農業大学



箱の蓋の内側には「ご挨拶」があり
スイカへの熱い思いが書かれている



「一口かじればあふれ出すみずみずしさ、
思わず笑顔こぼれる甘さが自慢」とある

卒。大学では生物応用化学科。妻・香澄さんとは大学で知り合った。香澄さんはバイオサイエンス学科で学び、2019年、埼玉から夫・慧資さんの故郷である鳥取県倉吉市に移住。現地で食べた倉吉スイカの美味しさに感動し、スイカ農家になることを決意。2022年、夫婦で新規就農。2024年、野菜ソムリエサミット6月の青果物部門「いなかのすいか」銀賞受賞。とある。お二人の笑顔が素敵だった。

そして、倉吉市では、推薦をした料理家・馬場香織さんと地域の方々と四季に合わせて4回の食のワークショップを開催していただいたのだが、3回目の2025年7月29日に開かれたのがスイカのワークショップ。

料理の仕込みの前に鳥取県農林水産部農業振興局経営支援課・前田香那子さんが解説。倉吉西瓜生産部会は、鳥取県中部にある倉吉市のスイカ生産者123戸が所属。約106ヘクタールで栽培

され、毎年10億円超の販売額を達成している。固い果肉やシャリ感のある品種を選定し安定した出荷を目指している。

スイカに多くふくまれるシトルリン（アミノ酸の一種）は、一酸化窒素の生成を促し血管を広げる作用があり、血流促進や動脈硬化緩和、冷えやむくみ改善、披露回復に効果が期待される、とのこと。実際、スイカをたつぷりいただいたら、心なしか一日が快適、すこやかに過ごせたのだった。そして倉吉市でのワークショップの2日目は、仕込みと料理づくり。スイカで、ポンチ、外郎ゼリー、グミ、パート・ド・フリュイ（砂糖菓子）などが生まれたのだが、披露試食会の前に、井中慧資さん自らがスイカを解説。

11月から12月に圃場準備、3月上旬から4月下旬に定植、つる引きや交配、摘果（間引き）、シート敷きを実施。「つる引き」は伸びたつるを畝に沿って一定方向へ引きそろえて配置する作業。「交配」は開花した雌花に雄花の花粉をつけて確実に受粉させる人工授粉作業。シート敷きは藁や専用マットで湿気や病気を防ぐもの。

6月から7月には、交配後45日から50日で収穫となる。スイカ栽培では、通常は、病気に強いユウガオやカボチャなどを台木にしているが、倉吉では「スイカ台木にスイカを接ぐ」共台接ぎがされ、スイカの本来のシャリ感を保ち薄い皮と柔らかい食感を実現しているという。

大山山麓から流れる清らかな水、久米ヶ原台地の肥沃な黒ボク土。昼夜の寒暖差日照条件の良さという、スイカ栽培に適した自然条件がそろっている。極上条件の極みのスイカ。その本物をスイカのままの本来の味を味わってほしいと届いたのだと改めて知ることとなった。感激、感銘のスイカ日和となった。