

視覚で楽しむ

四角い『涼』をお届け



美しい縞模様は
見ている人に清涼感を与えます

四角スイカ誕生の秘話

四角い理由は**冷蔵庫**に
収まりやすいから!

元々スイカの誕生は、今から約50年前。元々スイカの生産が盛んであった筆岡地区で、植下がりするスイカに何か付加価値を加えて販売しようとしたことが四角スイカ誕生のきっかけでした。

当時、「丸いスイカではなく、四角いスイ

カなら冷蔵庫に収まりやすいのでは」というユーモアから四角スイカの生産が

海外にも出荷され、見て楽しむスイカとして人気の商品となっています。

初夏の風物詩 —全国初『観賞用スイカ』の歴史—

【四角スイカ収穫行程】

① 柄いっぱいに大きく実った実を探します

② スイカと苗を慎重に切り離します

③ 柄の頑丈なボルトを外します

④ 柄をすべて外すまで気が抜けません!

⑤ おひざ出荷へ

【山下博子さん、山下敏行さん】

生産するのは至難の業 細心の注意が必要

一言で四角スイカといつても、丸いスイカを四角くすることは非常に難しく、出荷までに多くの手間がかかることがあります。なぜなら、通常の丸いスイカであれば、1本の苗から3個ほど実ができる場合でも、四角スイカにならない苗もあります。農家さんは長年の経験から、一貫引き、栄養分を1か所に集中させます。中には、小さい実を見極める中で、1個も四角スイカにならない苗もあります。農家さんは長年の経験から、一番良い状態に成長しそうな実を厳選しています。

當たっただけで表面に傷が付き、商品にならなくなってしまいます。出荷されるまでは細心の注意を払いながら作業が行われています。きれいな縞模様も農家さんが計算して柄に入れた証であり、収穫のタイミングもスイカの成長に合わせて一つひとつ調整しています。

「高級品だからこそ、少しでもいい品物を」 生産者の想い

善通寺西瓜部会の山下部会長ご夫婦は、「1個一万円以上する高級品だからこそ、少しでも傷をつけないことなく、いい品物を生産し商品を長持ちさせる」と日々意識しているそうです。

四角スイカは夏を過ぎても同じ形状を保ち、記録としては1年7か月の間、観賞用として展示され続けたこともあります。品質にこだわる生産者さんの努力があるからこそ、長い観賞期間につながっています。

過去にはカナダやロシア、クウェートでも販売した実績もあり、海外でも人気商品になりつつある四角スイカ。山下部会長は、今後もっと海外向けへの販路開拓を行い、将来的には四角スイカの生産者を増やしていくたいと話してくれました。

四角スイカを見かけた際は、清涼感を味わうと同時に生産者さんの想いも想像してみてはいかがですか。

始まりました。初めは「食用」の四角いスイカとして売り出す予定でしたが、未成熟の段階で柄入れを行い、完熟する前に収穫するので、甘みが少なく食用としては向きませんでした。それでも、全国に「四角いスイカを全国初の『観賞用』部会には、9軒の農家さんが所属し、年間約500個の四角スイカが出荷されています。今年も6月下旬に筆岡集荷場で初出荷が行われ、日本全国だけでなく、海外にも出荷され、見て楽しむスイカとして人気の商品となっています。

そして、売り出したところ、その珍しさに全国から注文が入るようになり、どんどん四角スイカが善通寺市以外の各地で見られるようになりました。



未成熟の状態で、1つずつ丁寧に
柄入れ作業を行います。