



池谷さんの小玉スイカ



スイカを作って数十年、スイカ職人とも呼ぶべき大ベテランの池谷さんです。



夏の日差しでスイカが日焼けをしないよう、トンネルに石灰を付着させることで遮光をしています。



愛され続けて30年、糖度は13℃ぐらい出るように育てられた池谷さんの小玉スイカです。

★責任感をもって美味しいスイカを

梅雨明けしてからは猛暑続きですね。そんな暑い季節に多くの方が待ち望んでいた池谷さんの小玉スイカが今年も登場です。

夏に美味しい池谷さんの小玉スイカですが実は8月末から作業は始まっています。というのも、一番大切な自家製堆肥の材料のもみ殻が始めめるのがその時期だからなのです。スイカの栽培そのものは、3月に種蒔きを開始し、育った苗を4月に畑に移植した後、トンネルの換気をしたり余計なツルを取ったりと、やることは山ほどあります。天候や時期に合わせて必要な作業を適切に行うには、長年の経験と手間を惜しまない事が前提なのですが、その上で「やっぱり土作りが大事だね」と言います。そのため、スイカの出荷が終わると約1年後に向けて堆肥作りを始めるのです。

「自分で集めてきた材料で堆肥を作っているから、自信が持てるというかね。譲れないことだね」長年作り続けている堆肥は全部使い切らず、毎年、材料を継ぎ足しながら作っているため、品質がぶれない良い堆肥が何十年にも渡って作れているのです。

そして、一番美味しい時期に出荷が出来るよう受粉時から収穫適期を管理し、更に出荷前に叩いて音で熟れ具合を確認します。

「長年やっているから音でわかるんです。まあ医者聴診器みたいなものですよ」池谷さんのお話からは、美味しい物を作って食べてもらおうという強い責任感、そして内に秘めた自信が伝わってきます。言うは易し行うは難し、すべき作業をやり切っているからこそ美味しい物が作れる。長年愛され続ける理由がここにあるんですね。

※池谷さんの小玉スイカは1ケース3～7玉入りで、減農薬栽培です。

【産地情報】

◎小玉スイカは23日(月)頃に終了予定です。また大変割れやすいので取り扱いに十分ご注意ください。