



池谷さんの小玉スイカ



1つ1つの手間のかけ方とタイミングが重要な小玉スイカ作り。長年の経験が無いととても出来ません。



うなぎ屋さんのタレのように毎年材料を継ぎ足しながら作っている自家製堆肥。土作りの根本です。



1玉1玉、受粉から完熟する日数を管理して出荷しています。だから外れが無く美味しいんですね。

★ベテランが生み出す真夏の果実の王様

7月に入り暑い夏がやってきました。それに合わせるように、待ちに待った池谷さんの小玉スイカが登場です。

小玉スイカ作りは大変の一言。まずそもそも作物として病気やアブラムシの被害を受けやすく、また、手間をかけて受粉をさせる必要もあります。池谷さんは、昔は人力で1つ1つ花を受粉させていたそうですが、20年前ぐらいから蜂を飛ばして受粉をさせているそうです。「うちのばあさん(奥様)が毎日、蜂のエサとして砂糖水をあげているんですよ。1シーズンで40kgの砂糖を使うんです」と言うからびっくりです。

さらに、栄養を実に集中させたり風通しを良くするために、よけいなツルを時間さえあれば取り続けます。日差しが強いとスイカが焼けてしまうのでビニールトンネルの上に石灰を撒いて遮光したり、玉返しといって日光に当てて縞模様が全体にきれいになるよう玉の向きを変えるなど、毎日の管理を適期に行わなくてはなりません。

30年以上のスイカ作り経験があるからこそこういった作業をこなせるわけですが、その上で「糖度は13度ぐらい出るように育てていますよ」と美味しさも当然のように追求しています。その秘訣を聞くと「土作りが一番大事じゃないんですかね」。池谷さんは毎年8月末から籾殻を集め、ウズラ鶏糞と糠を混ぜて堆肥を作ります。自家製だからこそ「これでいいな」という具合がわかるそうです。「結果は自然相手だからわからないけど、それなりのものは作っていると思います」とあくまで謙虚ですが、そのスイカの味は折り紙付き。池谷さんの小玉スイカ、暑い夏には欠かせない存在です。

※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20日(木)頃に終了予定です。また割れやすいので取り扱いに十分ご注意ください。