

黄色い果肉の「金色羅皇」本格化



部会が取り組む大玉で黄色い果肉の「金色羅皇(こんじきらおう)」の出荷を本格化。糖度が13度以上と高く、シャリ感があり果肉はしっかりしているが口当たりがよく、甘みが強いスイカです。

新たな部会の目玉にしたいと令和5年度より「金色羅皇産地化3年計画」として試験栽培を始めました。黄色い果肉の「サマークリーム」を栽培していた部会員2人が、改良系の「金色羅皇」を試しに栽培したのがきっかけでした。2年目は部会員63人中25人が取り組み、現地検討会や栽培講習会を重ね2万玉を出荷することができました。計画最終年となる今年は24人が栽培し、5月上旬から下旬まで出荷しました。出荷前には都度査定会を行い、品質をしっかりと確認して適期に収穫、集荷されたスイカはすべて糖度センサーでしっかりと糖度を確認。大きさ、色良し、糖度13度以上で食味も良好と、市場からも高評価をいただいています(広報誌が届くころには出荷が終わっているのが残念ですが、来年を楽しみにお待ちください)。

最初から取り組みに参加した林祐一副部長は「初年度は特徴がつかめず大失敗。2年目は、温度・湿度の管理など小まめに気を付け良くてきた。寒暖差で糖度も高く全体的にとっても良く出来ている」と話しています。栽培が難しく、交配から出荷までも期間が長く手間がかかりますが、希少価値が高いスイカです。生産者の所得向上に向け、市場との情報交換を密に行い有利販売につなげています。集団での産地化は全国でも珍しく、部会員の熱意と努力の賜物です。部会の新ブランドになると期待しています。

5/9 ロアッソ熊本にスイカ贈呈



夢を与える活躍を応援

スイカを食べて、J1を目指して!!

JA菊池はスポンサーとしてロアッソ熊本を応援しています。これからもロアッソ熊本と連携し、農業とスポーツの魅力を伝えていきます。

