

山頂で厳しく育てられた小玉スイカ



小玉スイカ(ひとりじめ7)

販売者／古田農園  
住所／海草郡紀美野町津川1549  
電話／073-495-2570  
和歌山県内のスーパーや産直市場などで販売。

令和元年度プレミアム和歌山推奨品  
審査委員奨励賞 受賞

7月から8月にかけて出荷される古田農園の小玉スイカ。「栽培しているのは海抜400mの山頂。気温は平地より2〜3度低く寒暖差も大きいので、実の締まりがよく日持ちがいいんですよ。甘みはもちろん、果肉のシャキシャキした食感が人気です」と古田真敏さん。国産の魚を原料にした肥料

を使用しているのも、美味しさへのこだわりのひとつ。早朝に収穫し、昼頃には店頭へと並べられる。「つる付きが新鮮さの証です。台風や長雨はもちろんです。山頂ですから、特に天候に左右されます。でも過酷な環境で育てた方が、スイカも鍛えられるのか、おいしくなるんですよ(笑)」。

「休む暇がないほど忙しいんですよ。うほど年中通して色々な果樹を栽培する古田さんご夫婦。後ろに広がるのは山頂のスイカ畑。



和歌山県優良県産品(プレミアム和歌山)推奨制度  
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を「和歌山らしさ」、「和歌山ならでは」の視点で推奨する。



残間里江子審査委員長  
和歌山は自然豊かで、おいしいものがたくさんあります。毎回審査が楽しみです。



プレミアム和歌山 検索

**交通アクセス**

- 羽田空港から南紀白浜空港まで約1時間10分
- 和歌山市まで
- 関西国際空港からバスで約40分
- 大阪市内中心部から車で約1時間

取材をバックアップします！

和歌山県では、メディア関係の皆様へ取材への積極的な協力・現地情報の提供等を行っています。

- お問い合わせ
- 和歌山県広報課  
TEL. 073-441-2032 FAX. 073-423-9500  
e-mail/nagomi-waka@pref.wakayama.lg.jp
  - わかやま紀州館  
東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館B1F  
TEL. 03-3216-8000 FAX. 03-3216-8002  
e-mail/kishukan@wakayama-kanko.or.jp

- 和歌山県フォトライブラリー(写真貸出)  
<http://wave.pref.wakayama.lg.jp/photo/>
- 和歌山県PR動画(動画素材貸出)  
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/media/>
- 和-nagomi-バックナンバー  
<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/000200/nagomi/>

**ふるさと和歌山応援寄附**

ふるさと納税で、元気なわかやまに。

1万円以上の寄附で和歌山を味わえる「梅干し」や「醤油」など、プレミアム和歌山の商品257品の中から贈呈！(県外にお住まいの方が対象) ※詳しくは、ふるさと納税サイト「ふるさとチョイス」をご覧ください。  
<https://www.furusato-tax.jp/city/product/30000>

和歌山 人・もの・地域

**和 nagomi** 2021 vol.44

企画・発行／和歌山県  
発行日／令和3年3月26日  
企画編集／サンケイ広告(株)  
制作／(有)YS'pros  
印刷／中和印刷紙器(株)

「和-nagomi-」はリサイクル適性Aランクの材料及び植物由来を含有した印刷インキを用いて制作しています。

リサイクル適性 A  
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

VEGETABLE OIL INK