

見た目は小ぶりでも、味は抜群！

小玉スイカ

○特 徴：

1玉の重さが、約2kgと冷蔵庫に丸ごと入るサイズの小玉スイカ。でも切ってみると、果皮がとても薄く、赤い部分がたっぷり。シャリ感があり、糖度が高く、食味良好なスイカです。



○食べ方：

スイカを美味しく食べられる温度は、約15℃と言われており、井戸水で冷やすぐらいがちょうどいい感じですが、冷やしすぎは、甘味を感じにくくなるのでおすすめしません。また果実の中心部が一番甘いので、中心部から放射状に切り分けると、みんなが美味しく食べられます。またできるだけ新鮮なうちに食べるのがよいでしょう。

○来 歴：

日高地方のスイカは、大正中期から栽培されてきました。昭和57年頃までは、大玉スイカ主体の産地でしたが、時代の変化や消費者ニーズにともない、小玉スイカへの転換が進みました。

○ 旬 ： 6月～7月

○産 地： 印南町、御坊市

○生産量： 1, 275 t（平成24年度、日高地方計）

○問い合わせ先： J A紀州いなみ営農指導センター
（0738-42-0215）

○出荷期間： 5月中旬から7月

○販売単位： 1玉～

○備 考： 主な栽培品種：ひとりじめ7、ひとりじめHM