

広報委員 の一言



国道402号線の新川にかかる橋を渡って西へ進むと、左側にスイカ畑が見えてくる。昭和60年頃はタバコ畑が広がっていたが、喫煙を自粛する動きが出てくるようになると、それに合わせるように、ほぼすべてがスイカ畑になり、赤塚地区では530ヘクタールもの栽培面積があるそうだ。

スイカはもともとアフリカのカラハリ砂漠が原産で、鳥に種ごと実を食べさせて糞に混じって種を移動させるために、空から目立つように独特の黒の縞模様がついたと説明されている。水はけの良い土地を好み、昼と夜の寒暖の差が大きいと糖度が高まると考えられている。魚沼地方の丘陵地帯では夏期の日夜の温度差を利用して、高品質な八色スイカを生産しているが、新潟市の西区の砂丘地帯でも水はけの良い砂地の特性を活かして、石川県の金沢スイカに負けない高品質なスイカを生産している。

以前から国道402号線の脇のスイカ畑の一角に小さな直売所があって、スイカの収穫時期に開店していたが、狭い駐車場に数台の車が停まっていることが多いので素通りしていたが、先日通りが

かったときに駐車場が空いていたので立ち寄ってみた。やや年配の二人の女性が店番をしており、手頃な大きさのスイカが約20個とメロンが数十個並んでいたの、ひとつずつ買ってみた。

どこの畑で作ったものかを聞いてみたら、直売所のすぐ裏の畑で収穫したとのことであった。スイカの栽培は重労働で、4月にはビニールトンネルを作って苗を定植し、気温に合わせて通風をおこなって微妙な温度管理をおこない、6月になるとビニールを撤去してスプリンクラーでたっぷりと散水し、7月になると完熟した順に収穫となる。西区にはスイカの集荷センターがあり、糖度などを測定して高品質なものだけを出荷している。新潟県はスイカの生産量は日本で5位だが消費量は2位だそうで、ほとんどが県内で消費されているそうで、地産地消の優等生とも言えるであろう。

買ったスイカは冷やして翌日に食べたが、砂丘スイカに特有のシャキシャキとした食感と甘みがあり、夏の風物詩を実感できた。

(勝井 豊 記)

広報委員会委員：佐藤雄一郎・橋立英樹・勝井豊・高塚尚和・横田さおり・磯部賢論・恩田晃・平塚素子

新潟県医師会報・第917号〔令和8年8月〕

発行所 〒951-8581 新潟市中央区医学町通2-13 新潟県医師会

TEL：025-223-6381 FAX：025-224-6103

ホームページ：<http://www.niigata.med.or.jp> メール：kaihou@niigata.med.or.jp

印刷所 〒950-8724 新潟市中央区和合町2-4-18 株式会社 DI Palette
