

今年も出荷が始まりました！

初夏の訪れを告げる「鳥取すいか」

出荷量は全国第4位、でも品質は日本随一です。

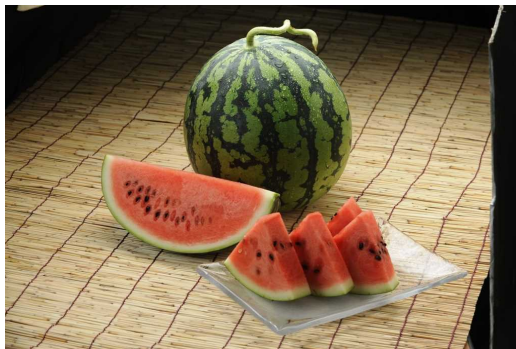
鳥取県のすいか出荷量は全国第4位（平成24年産野菜生産出荷統計、農林水産省）、全国の6.0パーセントを占めています。特に鳥取県中部の北栄町、倉吉市、琴浦町で栽培が盛んです。

鳥取県での本格的なすいかの栽培は、日清戦争のため中国に出征していた兵士が持ち帰った種子によって明治30年に八橋村（現・琴浦町）で試作されたのがはじまりです。このすいかは「大山すいか」として市場で好評を博し、大正後期から昭和初期にかけて栽培面積も増え、京阪神市場はもちろん京浜市場等へも出荷されました。

その後、病害と昭和18年の不要不急作物の統制令によって、第二次世界大戦前後に停滞しましたが、戦後復興し、昭和40年代以降は、日本海沿岸の砂地から大山山麓の黒ボク地帯へと栽培が集中するとともに、露地栽培からハウス等による施設栽培へと移行して現在に至っています。

施設栽培の導入は、全国的な出荷時期の集中を避け、早期に有利に販売するための工夫です。当時、熊本県に次ぐ早熟産地をめざして施設化を推進し、例年6月上旬には市場に出まわるようになっています。

すいか出荷量		
順位	都道府県	年間生産量(t/年)
1	熊本県	55,500
2	千葉県	43,500
3	山形県	36,700
4	鳥取県	22,400
4	新潟県	22,400
全国計		370,300



平成6年、大栄町（現・北栄町）で「世界すいかサミット in だいえい」が開催され、これを契機に鳥取県園芸試験場に世界すいか遺伝資源銀行が設置されました。この銀行には世界のすいかの遺伝資源が収集されていて、園芸試験場では豊富な遺伝子を活用した品種改良が行われています。

品種改良だけでなく、すいかの集出荷体制の充実も行われ、サミットの開催された平成6年には、大栄町内に4か所あった集荷場を統合し、すいか統合集荷施設が完成したほか、

平成9年には、倉吉市でも同様の施設が稼働しました。

このように栽培方法の改善、品種改良、集出荷体制の三位一体の充実によって、現在の鳥取すいかは県内外で高い評価を得るに至っています。

今年は、5月30日、鳥取県園芸試験場でJA全農とっとり主催による鳥取すいか査定会が実施され、その結果は、平均重量9.6キログラム（昨年度8.5キログラム）、中心部の平均糖度は12.3度（昨年度11.9度）で、平年並みの出来栄えとなっています。5月30日（泊）、6月2日（大栄）、4日（赤碕）、6日（倉吉、東伯）などで出荷が始まっています。

なお、鳥取市の1世帯当たり年間購入量は、6,582g（全国平均4,102g）と全国の都道府県庁所在地で3位（家計調査（平成23年～25年平均）、総務省）となっています。

【大栄すいか（北栄町）】

鳥取県産のすいかのうち、最も生産量が多く認知度も高い「大栄すいか」は、明治40年、由良村（大栄町を経て、現・北栄町）に阪本長蔵氏が4反歩を開設したことに始まります。昭和48年に大栄町西瓜組合協議会によって統一銘柄として「大栄西瓜（すいか）」の名称が定められ、平成19年には、大栄西瓜導入100周年記念式典が開催されました。同年には、高度な選別が可能な新鋭の選果

機が導入され、内部判定装置（糖度センサー）、外部判定装置（等級を判別）などが備えられました。ブランドとして全国的に有名となっている「大栄西瓜」という名称は平成20年3月に商標登録されました。県内のすいかは、地区ごとに名前があり、産地としてのこだわりを持って栽培されています。

【倉吉すいか（倉吉市）】

北栄町に次いですいかの栽培面積が多いのが倉吉市です。平成24年産から糖度センサーによる選果機が新たに導入され、高品質のすいかの出荷が可能になりました。また、この地域で栽培される「倉吉すいか」のなかでも「極実（ごくみ）すいか」はブランドとなっています。

すいかはつる割病などの病気にかかりやすい植物です。また、連作を嫌うため、翌年度以降しばらくは同じ土地にすいかを栽培することはできません。これを避ける目的で通常はユウガオなど別の植物に接木しますが、倉吉市で栽培されている「極実すいか」は、わざわざすいかを台木として栽培されません。台木となった別の植物の影響を受けないため、すいか本来の味が追求されています。

しかし、このすいかの台木は病気に弱いため、栽培が困難でした。そこで、鳥取県の園芸試験場で世界すいか遺伝資源銀行に保管してある野生すいかの中から、つる割病に強いすいかの選抜を繰り返して台木「どんなもん台」が育成され利用されています。

【東伯すいか（琴浦町）】

琴浦町（旧・東伯町）で栽培されている「東伯すいか」のうち「東伯がぶりこ」は、種を気にせずにガブリと食べられることから命名されました。黒光りする極端に濃い緑の皮のなかの果肉は、種が少なく強い甘みがあります。

【そして、世界へ】

平成20年6月には、鳥取すいかが初めてドバイ（アラブ首長国連邦）に輸出され、現地の高級百貨店にて1玉約3万円で試験販売されました。現地の人々からは、これまでのすいかの概念を覆す想像を超える甘さに驚嘆の声があがりました。

今年は、昨年試験的に鳥取すいかが輸出された香港に、本格的に輸出されることが決まっています。

鳥取県内では、「源五兵衛すいか」という漬物専用の小玉すいかも栽培されていて、その醤油漬は珍重されています。

すいかにはビタミン類、なかでもビタミンAが多く含まれ、東京オリンピックのマラソン大会で優勝したエチオピアのアベベ・ビキラ選手が途中で給水したのは、特注のすいかジュースだったそうです。すいかの皮も天ぷらやゆか漬けなどで美味しくいただけます。これから迎える夏の暑さを乗り切るために、鳥取すいかをたくさんお召し上がりください。

【参考文献・ウェブサイト】

- 『鳥取県すいか沿革史』内田正人著、全国農業協同組合連合会鳥取県本部刊、平成12年
- JA全農とっとり <http://www.jazen-tt.jp/>
すいか <http://www.jazen-tt.jp/special/fruit/suika.html>
- JA鳥取中央 <http://www.ja-tottorichuou.or.jp/>
すいか <http://www.ja-tottorichuou.or.jp/tdkusan/suika.php>