

村山総合支庁推薦

頑張ってます尾花沢すいか



(写真提供:尾花沢市)

〜尾花沢すいかについて〜

山形県は7月、8月の夏すいかの出荷量が第1位と全国有数の生産地である。県内のすいか生産量の9割以上を占める「尾花沢すいか」は尾花沢市を中心に大石田町、村山市で生産され、全国に出荷している。

この地域では昭和3年に尾花沢すいか生産組合を結成し、農家は、農協や県とすいか栽培の技術を高めていった。寒暖の厳しい気候によって糖度が高くなることや、栽培技術の向上により、食味の良いたすいかの評判となり、栽培が広がった。

重労働のすいか栽培に、近年では最新技術であるスマート農業の活用も期待され、様々な取り組みが行われている。また、すいかを使った加工品開発も積極的に行われており、多くの商品を販売している。

今年には新型コロナウイルスの影響だけでなく、豪雨もあり、生産者は例年になく苦労を経験したが、高品質な尾花沢すいかを消費者に届けるため産地をあげて対策に取り組んでいる。家で過ごす時間が増えた今、産地の想いが詰まった尾花沢すいかとその商品をごぜひ楽しんでいただきたい。

大玉と小玉

〜大きさのイメージ〜

大玉の特徴

小玉の約4倍の重さがあり、食感が良く糖度が高い。

代表的な品種

祭りばやし 777

(糖度約 12~13度)

大玉



7~8kg程度

小玉



2kg程度

小玉の特徴

小さいが糖度が高い。

代表的な品種

ひとりじめ 7-EX

(糖度約 13~14度)

産地の最新技術



(写真:西部すいか選果施設)

西部すいか選果施設は平成2年に選果機械を導入し、大幅な作業の省力化、効率化を行ったが、平成29年にはロボットアームや自動箱詰機の導入など大規模な再整備が行われた。荷受けから箱詰めまで、ほぼすべての作業が自動化されている。

すいか栽培の作業は、中腰や重いものを持ち上げる作業など、重労働が多い。最近では、腰などへの負担を軽減し、省力化してくれるアシストスーツの活用が期待されている。



(写真:アシストスーツを装着した収穫作業)

一年中味わえる尾花沢すいか

産地では、様々なすいかの商品が登場！！

夏が終わるこれからの季節でも楽しむことができます。



写真(左上):スイカサイダー(写真提供尾花沢市)

写真(右上):すいかカレー(写真提供尾花沢市)

写真(下):(左から)スイカマンジュウ、スイカ大福

尾花沢市では、尾花沢すいかを粉末にしたスイカパウダーを加工品に活用する取り組みも行っている。
写真:スイカパウダーを練り込んだパン

〈問い合わせ先〉

〇すいか

- ・JAみちのく村山 特販センター TEL:0237-55-6262
- ・おぼね産直はいっと TEL:0237-22-2211
- ・道の駅 ねまる TEL:0237-24-3535
- ・大石田農産物直売所「つなぎ」 TEL:0237-35-3232

〇すいかを利用した商品

(一社)尾花沢観光物産協会 TEL:0237-23-4567

〇スイカパウダー

尾花沢市役所(農林課) TEL:0237-22-1111