

JA北九若松そさい部会大玉西瓜班



■ 基本データ

【生産者数】3名 【出荷量】約200t/年
【作付面積】5ha 【出荷先】北九州市内

■ 循環型農業を目指す

JA北九若松そさい部会大玉西瓜班は低コストで労働負担が少ない化学肥料依存型農業ではなく、化学肥料に頼らない農業を行っています。
土作りは手間や時間、コストがかかるため、化学肥料中心の栽培が一般的です。大玉西瓜班では糞肥や堆肥等自然の肥料を循環利用することで環境に負担のかからない自然にやさしい農業を目指しています。

■ 環境保全型農業(SDGs)の取り組み



農業の持つ物質循環機能を生かし、生産性との調和などに留意しつつ、土づくり等を通じて化学肥料の使用等による環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業である環境保全型農業を目指しています。

若松の畑は玄界灘・響灘に面し、豊かなミネラルを含む潮風が吹き、その海域ではミネラル豊かな牡蠣が育ちます。牡蠣殻を資源とし再利用することで、自然を循環させ、保全して取り組みを行っています。



若松潮風。プレミアムシリーズ

若松潮風。プレミアムシリーズはJA北九若松そさい部会大玉西瓜班の指定生産者が生産する西瓜です。



北九州のプロヴァンス、若松農家より
極上の芳醇を愛を込めて...

Wakamatsu Premium Amour

若松潮風。プレミアム アムール

北九州の南仏プロヴァンスと言われる若松北海岸、島郷地区。

蒼い空と海、輝く太陽の恩恵を受ける

自然豊かで肥沃な土地の地。

その肥沃な圃場で土本来のチカラを最大限に引き出すため

天然ミネラル(牡蠣殻)と有機物(堆肥)を融合。

土壌発酵を多様化した微生物相はより良い土壌環境を作ります。

さらに、生菌醸造による100%動物性有機希少肥料を

贅沢に加えることで極めて強い旨みと甘みは

シーズン最高糖度17度以上に達します。(注)

アムールの栽培は熟練の職人の妥協なき匠の技。

若松の西瓜農家が独自栽培法で育成しています。

瑞々しさとシャリ感を保つため灌水チューブで土壌水量管理。

濃厚な甘さにするために樹上熟成による完熟収穫。

最高な状態の目利きで見極め、朝採り。

熟練の職人が妥協なきこだわりでたっぷりの愛情を注いで栽培しています。

若松潮風。プレミアム アムールは幻のスイカ。

この黄色い西瓜の品種は育てるのが難しい希少なモノ。

果肉は皮のギリギリまで広がる黄金色。みずみずしい果肉がぎゅっしり。

平均糖度が圧倒的に高く、シャリ感も強い格別なスイカです。

若松潮風。プレミアム アムール

南仏産ワインを思わせる芳醇なアロマと果実味溢れる至極の逸品です。



シーズン
最高糖度
17度以上

(注)
糖度は玉やシーズンにより
異なります。
目安は13度～17度以上です。

中医師 鍼灸師
秋山 勇人先生
*上海中医药大学にて
中国中医師免許を取得
*2009年「秋山鍼灸院」を
開院



中医師からみた西瓜 夏におすすめ!西瓜のちから

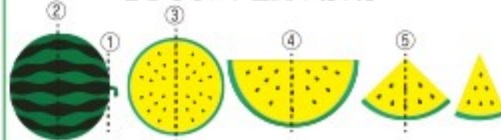
夏の味覚、夏のフルーツの王様スイカは、熱帯アフリカが原産地。だからスイカは、夏の食べ物。暑さでほった身体を、優しくクールダウン。さわやかな甘さで喉の渴きを癒すと同時に、身体のみくみをさばき、必要な場所に必要な水分を届けてくれます。そしてその余分は尿として出します。人間が猛暑を乗り切るために、神様がくれた贈り物と思いませんか。

中国最大の薬学書「本草綱目」には「寛中下気利小便解酒毒消煩止渴解暑熱」と記載があります。わかりやすく言うと「胃腸の働きを整え、利尿しむくみを除き、渴きを止め、猛暑を耐え、アルコールの解毒を助ける」ということです。特にスイカの皮は翠衣と呼ばれ高血圧の妙薬!皮の緑色の部分を薄くそぎ、陰干し500ccの水に5g、15分煎じ一日三回に分けて飲みます。血圧が高めでむくみがちな方は、試してみてくださいいかがでしょうか?近代さらに研究が進み、抗酸化作用のあるβカロテン・リコピン・ビタミンC以外にも「シトルリン」が多く含まれており、腎臓の働きを助け利尿を促進、毛細血管の血行を改善して夏場のむくみや冷え性の解消、カリウムとの相乗効果で血圧の上昇を抑え高血圧予防など、現代人には嬉しい限りです。さらにシトルリンの血管拡張作用が男性に作用することから「夜のフルーツ」とも呼ばれています。

美味しい大玉西瓜の食べ方

大玉西瓜はあまり冷やしすぎると甘みが落ちてしまいます。購入後は直射日光の当たらない風通しのよいところで、エアコンのきいている部屋で保存(1週間程度)し、食べる2~3時間くらい前に冷やしてください。若松潮風。プレミアムは完熟の一番おいしい時に収穫していますので、できるだけ早めにお召し上がりください。

甘さ均等に♪西瓜の切り方



カットしたすいかは傷みやすいのでお早めにお召し上がりください。