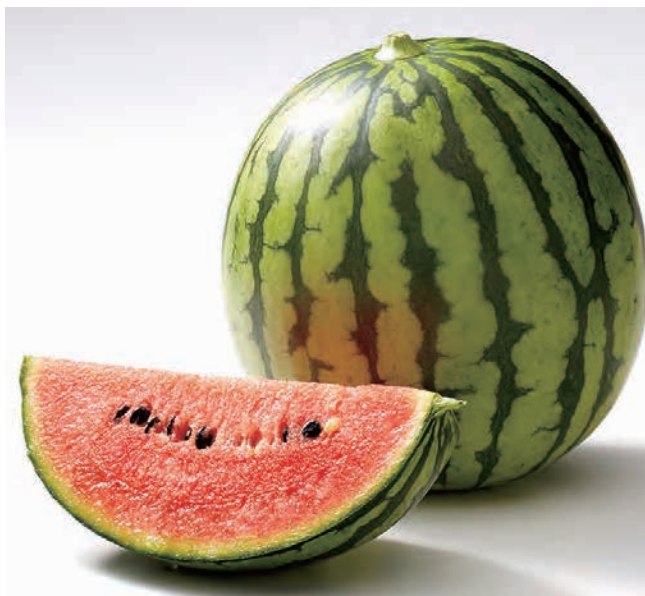


筑西市 桜川市

糖度が高く、心地よいシャリ感

こだますいか
(紅の誘惑)



おすすめポイント OSUSUME POINT

- 1 与える水の量を減らし、糖度をアップ
- 2 食味・糖度に優れたものだけを出荷
- 3 有機質中心の肥料を使用



人気の秘密は、きめ細かな品質管理。

筑西市は、全国を代表するこだますいかの産地です。こだますいかは、品種改良の積み重ねによって生まれました。

J A北つくばのこだますいか部会では、品質管理を徹底しており、有機質中心の肥料を使用しながら均一な土作りを実施しています。そして、与える水の量を少なくし、糖度を高めています。さらに、残留農薬を検査したり、太陽熱による土壌消毒を導入したり、部会員ひとりひとりが防除日誌を記入したりと、非常にきめ細かな管理を実践。出荷前に

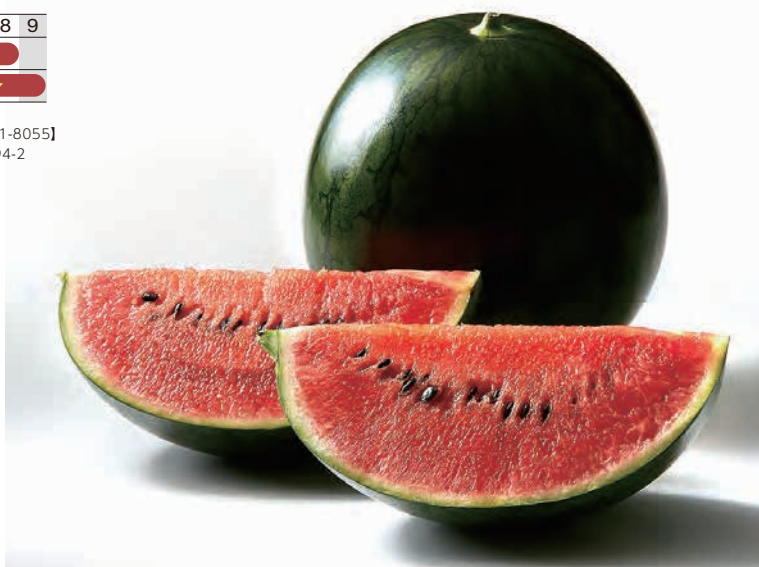
はJA担当者による試し割りを行って、食味・糖度を畑ごとにチェック。この検査をクリアした商品だけがオリジナルブランド「紅の誘惑」として市場に出荷されるのです。

品質だけではなく、食味も自慢の紅の誘惑は、糖度が高く、シャリ感があり、皮の際までおいしく食べられます。重量は1〜2kgと持ち運びに便利。冷蔵庫でまるごと冷やせるので、保管も簡単です。すいかというと夏のイメージが強いですが、紅の誘惑は3月上旬から登場します。

筑西市 桜川市

抜群のシャリ感と上品な甘さが夏にぴったり

黒こだますいか
(誘惑のひとみ)



おすすめポイント OSUSUME POINT

- 1 抜群のシャリ感と上品な甘さ
- 2 黒く色づくように陽の当たり方を工夫
- 3 高級感のある黒く輝く外皮

高級感ある外観で贈り物にも最適。

見た目が真っ黒でインパクトのある「黒こだますいか」はこだますいかの品種の一つで、JA北つくばではこれを「誘惑のひとみ」と名づけました。糖度は、一般的な大玉すいかを超える12度以上！手に乗るほどのかわいらしいサイズ感ですが、実が詰まっています、ずっしりとした重さがあり、食べ応え十分です。果肉はシャリシャリとした歯ざわりで、とてもジューシー。甘みがギョッと凝縮されています。

生産過程では表面が黒くきれいに色づくように生産者の手で「天地返し」を何度も行い、まんべんなく陽が当たるようにしています。また、害虫の被害を受けると、黒い外皮が白く傷つき目立つため、6月〜8月頃の気温が高い時期は管理を徹底します。珍しい品種で全国的にも産地が少ない貴重な黒こだますいか。その輝く外皮と鮮やかな果肉のコントラストは高級感にあふれ、贈り物にもぴったりです。

サイズ目安 (紅の誘惑、誘惑のひとみ)
3L(3玉) - 2.5kg~
2L(4玉) - 2.1kg~2.5kg
L(5玉) - 1.7kg~2.1kg
M(6玉) - 1.3kg~1.7kg

旬の時期	3	4	5	6	7	8	9
紅の誘惑			★★				
誘惑のひとみ					★★		

お問い合わせ先 JA北つくば TEL/0296-21-8055
〒309-1111 筑西市上星谷94-2

主な生産地

