

## 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      【作付面積】5ha  
 【出荷量】約200t/年  
 【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有機の土作りを行っています。  
 有機の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。大玉西瓜班では緑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

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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、保全していく取り組みを行っています。



## 01 一途にこだわる有機土作り

「若松潮風プレミアム」が作られる若松島郷地区は福岡県下一の生産量を誇り、商品登録されたブランド野菜「若松潮風、キャベツ」の生産地として有名な地域です。その肥沃な圃場に堆肥等の自然から得られる有機質を加え、土壌を改良し、さらに生菌醸造による100%動物性有機高級肥料をふんだんに施肥。化学肥料の使用を極力抑え、コスト、手間を惜しまない有機質中心の土づくりをすることで環境にも優しく、旨み濃厚で高品質な西瓜を作ることができます。



## 02 潮風ミネラル ~海の恵みを畑に循環

玄海・響灘に面した若松北海岸からの風量は日本屈指を誇ります。大陸からのミネラルを含む潮風がシーズンを通して、西瓜畑に吹きわたります。  
 山にある様々な養分が流れ込んだ豊かな海の栄養素を取り込んだミネラルたっぷりの牡蠣殻を有機牡蠣肥料として使用。海の恵みを循環させることで、美容、健康に不可欠な天然のビタミン、ミネラルを豊富に含んだ大玉西瓜が生まれます。

## 03 樹上熟成。

若松潮風、プレミアムは栽培や収穫にはこだわりをもって細心の注意を払っています。  
 西瓜の株(つる・葉)は成熟期が近づくと根が疲れて負担がかかるため枯れるリスクが高くなります。そのため株で成熟する前(未熟で甘味が薄い状態)の収穫が一般的です。西瓜はバナナなどの果物とは異なり追熟しません。  
 若松潮風、プレミアムは濃厚な甘さにするため樹上熟成(株による完熟)させています。  
 収穫は独自の瑞々しさ、シャリ感を保つために灌水チューブによる水管理を行い、朝採りしています。  
 収穫後の選別は機械センサーは一切使わず、熟練の職人が一つ一つたいて、丹念に品質を確認しています。樹上完熟した最高の状態のものを見極め、出荷しています。



JA共販組織の3名の農家だけが出荷できる特別な大玉西瓜、それが『若松潮風プレミアム』なのです。

二つが出逢い珠玉の大玉西瓜が生まれました。

潮風(海)のおくりものと  
有機(山)の恵み。

# 『若松潮風プレミアム』

※上海中医药大学にて  
中国中医学博士号を取得  
※2009年 秋山鍼灸院を  
開院



中醫師  
秋山 勇人先生

### 鍼灸師からみた西瓜

### 夏におすすめ!西瓜のちから

最近気温が上がって、身体がだるい頭がぼーっとする・疲れがとれない。

こういう悩みありませんか?夏のおやつとして人気のスイカですが…実は夏に不足するビタミンやミネラルを豊富に含んでいる「野菜」なのです!!

中国のレストランでは、食後のサービスデザートとして定番です。脂っこく味の濃い中華料理を頂いた後には、みずみずしく爽やかに上品な甘さで潤してくれるスイカがピッタリですが、それにはもっと深い訳がありました。

中国最大の薬学書「本草綱目」には熱中症・むくみ・尿量減少の妙薬として記載されています。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が豊富に含まれ美肌効果や老化・動脈硬化・がんの予防が期待されています。

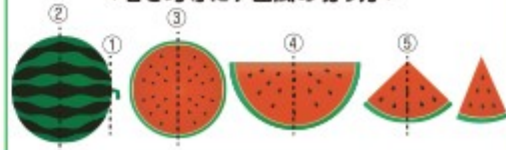
さらに、最近注目されている栄養素「シトルリン」が多く含まれており、腎臓の働きを助け利尿を促進、毛細血管の血行を改善して夏場のむくみや冷え性の解消、カリウムとの相乗効果で血圧の上昇を抑え高血圧を予防など、現代人には嬉しい根拠

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「夜のフルーフ」としても注目を浴びています。

### \*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、できるだけ早くにお召し上がりください。

### \*甘さ均等に♪西瓜の切り方\*



カットしたすいがは傷みやすいのでお早めにお召し上がりください。