



ソムリエコーナー

しよいかへご千葉店 食育ソムリエ
マニカン ワラポーン

夏といえは??



いよいよ本格的に暑くなる季節がやって参りました！
夏といえはスイカを思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか？

今回はスイカについてちょっとした豆知識をご紹介します！



【スイカの起源】

縞模様が特徴のスイカは、紀元前 5000 年にはすでにアフリカで栽培されており、エジプトや中国を経て日本に渡来しました。英語で「ウォーターメロン」と呼ばれているように、砂漠地帯では水代わりの飲料として重宝されていました。

【スイカの見分け方】

- 持った時に重量感がある
- 左右の形が整っている
- へたの切り口がみずみずしい
- 縞模様がくっきりとしている



上記を参考に、お好みの良いスイカを見つけてくださいね♪

【スイカの種類】

ひと言にスイカといっても、
大きさや皮や果肉の色、形、種の有無などで分類されています。

今回は5種類のスイカをご紹介します！

① 【大玉スイカ】

皆様に一番なじみのある種類のスイカではないでしょうか。
重さは平均 3~5kg で大きいものでは 7~9kg にもなり、
甘くてシャリっとした食感が楽しめます。
その中でも特に人気のある品種、



祭ばやしには

豊かな香りと旨味が豊富にあり、適度な歯応えと
口の中でほどけるような食感を両立しているのが特徴です。
さらに、祭ばやしは祭ばやし 777 や祭ばやし 8 等、
《祭ばやしシリーズ》が他にも何種類か存在しており、
栽培のしやすさや栽培する時期などで分類されているそうです。

② 【小玉スイカ】

サイズが 1.5~3kg と小さめのスイカです。冷蔵庫にそのまま入れられるサイズで、
大玉スイカと比べ皮が薄く可食部分が多く甘みがあるのが特徴です。なお、外見や味は
大玉スイカと変わりはありません。
その中でもよく耳にする品種、

ひとりじめは

大玉スイカにも負けないくらい、食感がシャリっとしており、
糖度も非常に高い品種です。
そう、まさに《ひとりじめ》したくなってしまう美味しさが
たっぷりつまっています！



③ 【黄色いスイカ】

果皮が緑で果肉が黄色いのが特徴のスイカです。
クリームスイカとも呼ばれており、かつては甘さ控えめの種類でしたが、
最近のものは糖度が高くシャリっとした食感が楽しめます。
そんなクリームスイカの中には

サマーオレンジ

という品種があり、

通常の黄色いスイカと比べ色味が濃く、
果汁が多いためみずみずしさがあるのが特徴です。
また一般的なスイカに比べ種が少ないので、
食べやすいスイカでもあります。

④ 【黒玉スイカ】

果皮は黒く、果肉の色がとても鮮やかで、肉質がしまっているのが特徴です。
重さは7~8kgにもなり、ほかの種類に比べ日持ちがいい種類です。
その中でも去年当店でも出荷がありました、

ブラックジャックスイカ。

果皮が真っ黒なのはもちろん、種なし大玉スイカでもあります。
品種の特性上、100%種がないわけではなく、
極薄の白い種が稀に見られることがあります。
こちらの白い種はそのまま食べても異物感がなく、
健康面に問題はありませんで、
最後まで種を気にせずお楽しみいただけるスイカです。

⑤ 【マダーボール】

鮮緑の地に鮮明な細縞をつけた楕円形小玉種で、
変形や空洞果になりにくい種類です。
また、皮は薄く、糖度が特に高いと言われているのもこの種類の特徴です。
当店でもタイミングが合えば見かけることができます。

この種類の熟期は早生系で、
5月収穫で38日内外、6月収穫で33日内外が熟期となります。
皮は割れにくく、日持ちに優れています。



いかがでしたか？

上記を参考に、ぜひスイカを選んでみてくださいね♪

今年の夏も美味しいスイカで乗り超えましょう！



当店ではスイカ用の段ボール(有料)のご用意もございます。
宅配も承っておりますので、ご利用の方はサービスカウンター
までお越しくださいませ。

※小玉スイカは宅配不可です。ご了承くださいませ。