



## 日田産スイカの歴史と今

日田では、昭和30年代の山田原、元宮原、町野原の台地開発、さらに昭和50年代に須ノ原地区の台地開発が進んだことにより、スイカの産地化が進みました。生産者の高齢化が課題となる中、若い生産者が中心となって、高品質のブランドスイカの栽培に取り組んでいます。

## 日田産スイカはここが違う！

日田は、美しい山々に囲まれた肥沃な大地と筑後川源流の清らかな水資源を有しています。さらに、昼夜の寒暖差が大きく、おいしさが蓄えられるため、日田産スイカはシャリ感があり、糖度が高いのが特徴です。先祖代々受け継がれてきた栽培技術で近年全国から注目されています。

## スイカの生産を担う若者たち

日田産スイカは、若手生産者グループによって品種の違いや土作りにこだわりを持った栽培が展開されています。中でも、近年市場やメディア等で注目度が高い、「日田天領西瓜部会」、「日田西瓜部会 青年部」、「ヒタント」の3つの生産者グループの取り組みを紹介します。



## 日田天領西瓜部会

安定した品質への挑戦！  
～県内初！西瓜選果機の導入～

### 問合せ

JAおおいた西部事業部農業振興部園芸課  
大字三和535-3

☎(23)7646 FAX(24)3070

## 日田天領西瓜

「日田天領西瓜」は最低糖度12度以上を基準に、中には15度を超える甘さのものもあります。おいしさの秘密は、土作り。粘土質の赤土に有機物を混ぜ込み、土を柔らかくすることで理想的な土壌に仕上げます。代々受け継がれ、苦勞して作ってきた土壌をしっかり守りながら、徹底した生育管理でこだわり抜いて丁寧に育てた自慢のスイカです。

主な品種：銀河、黒の誉

出荷時期：5月下旬～9月上旬まで



おいしいスイカのため、  
一つ一つ丁寧に玉返し！

## 西瓜選果機を導入

こだわった栽培技術とおいしさから“隠れた逸品”と言うべき存在の日田天領西瓜。そんな日田天領西瓜をさらにおいしくして皆さんにお届けしたいという思いから、西瓜選果機を導入しました！

密度計測でスイカの空洞を判定後、光センサーで糖度・熟度を判定することで、安定した品質で出荷ができるようになり、「品質の証明・保証」という他産地との差別化が実現しました。



1 | 特集 知ったら、もっと食べたくなる

## 日田産の甘いスイカをどうぞ！

皆さんは、日田がスイカの産地であることを知っていますか。日田産のスイカは「食感がシャリシャリ」「甘さが格別」と、全国でも注目度大！そんな日田産スイカは、生産者が一つ一つ丁寧に栽培しています。

今号では、日田産スイカの魅力を生産者グループの取り組みとともに紹介します。これを読んだら、きっとあなたも甘いスイカが食べたくなるはず♪

 農業振興課生産・流通推進係 ☎(23)8211 (市役所3階)