



今年も暑い夏とともに、  
南魚沼に八色（やいろ）スイカの季節がやってきた！

国道沿いのあちこちで見かける、八色スイカの直売所の看板。  
直売所のスイカは、スーパーに並ぶスイカよりもちょっと大きかったり、お買い得だったり。  
このスイカの看板を見かけると、いよいよ夏だと嬉しくなります。

ここ、南魚沼で収穫される「八色スイカ」は抜群のシャリシャリ感、  
さらに、皮の白い部分の境目までしっかりあまーい♪

それは美味しい、美味しいスイカです。

栽培方法などに人手をかけていることから、ちょっと価格が高めにもかかわらず、  
その味は他のどのスイカとも比べ物にならないほどの美味しさ。

地元でも大、大、大人気！  
ほとんどが県内で消費され、県外へ流通される量はごくわずかなのだそう。

あ、そうそう、八色（やいろ）といっても、  
スイカの実がカラフルな8色ということではありません！！

いたって普通、  
「緑のまあるい側面に黒いしましま模様」  
「赤い実に黒い種」のスイカです。

八色（やいろ）というのは、南魚沼市の八色原という地名のこと。

この南魚沼八色原は、  
八海山、中ノ岳、駒ヶ岳からなる越後三山に抱かれています。

大地に降り積もった火山灰の真っ黒な土で、  
川の表面にほとんど水が流れることがなく  
地下を水が流れている川「水無川」の扇状地にあり、  
石ころが多く、水はけが良好なのでスイカ作りにはもってこいの土地です。

そして、南魚沼は山々に囲まれた盆地のため  
昼夜の寒暖差が激しいので甘みが非常に高まります。

こうした自然環境に恵まれた土地ですが、それにも増して、  
この八色スイカの生産組合の方々の「日本一美味しいスイカを作ろう!」という取り組み  
がすごいのです。

1株に3から4玉を基準にとれる量を制限して、1玉の質を高め、  
最新の分析機器を使って、外観、糖度、熟度、空洞検査をクリアしたもののみ  
八色スイカとして認定。

組合の規定では、光センサー選別と書いてある水色の箱に入っていれば間違いなし!

このように、自然の条件だけに頼らず、様々な方法で  
日本一美味しいスイカをつくろうと、全体で取り組んだ結果として八色スイカがあります。

こんなに愛情を込めて作られたスイカが美味しくないわけがない。

夏本番。スイカの収穫がいよいよ本格的に開始!  
8月の上旬まで楽しめます。

天の恵みと大地が生み出す極上のスイカ♪

召しませ南魚沼で。



スイカ畑にて。

スイカの葉っぱ、つると葉っぱの下の八色スイカが甘みをたくわえています



生産者の方々は、1個1個のスイカが、

「まんまるくきれいな形になるように」定期的に、葉っぱの下に隠れたスイカひとつひとつの向きを動かし、愛情を込めます。



八色スイカは、冷して「がぶっ」とかぶりついて食べるのが一番おすすめですが、最近話題の「塩こうじ」を少しつけて食べるのも新しい食べ方。

