

当店からのご提案

# 旬の果物あれこれ

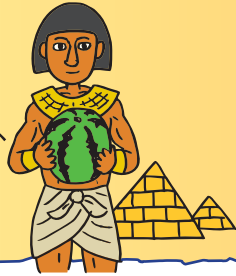
## スイカ

夏の風物詩、スイカが店頭にずらりと並ぶ季節がやって来ました。そこで、知っておきたいミニ情報をご紹介します！



### 原産地は？

南アフリカが原産で、エジプトでは約4千年も前から栽培されていたそうです。日本には16世紀後半、中国経由で渡来したと言われていたのですが、食用として本格的な栽培が始まったのは明治末期、アメリカから西洋種が導入されてからです。



### 有名な生産地は？

生産量トップの熊本県はハウス栽培が盛んで、4~5月頃から出荷が始まり、7~8月頃には全国各地の露地物が店頭に並びます。

#### スイカの年間生産量ランキング

|     |     |      |
|-----|-----|------|
| 第1位 | 熊本県 | 約15% |
| 第2位 | 千葉県 | 約12% |
| 第3位 | 山形県 | 約10% |

※2012年農林水産省統計より

### 名前の由来は？

西域から伝わった瓜なので、中国では「西瓜（シークワあるいはシーグア）」と呼び、日本ではその発音が訛って「スイカ」になったという説があります。



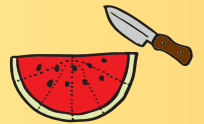
### 甘いスイカを選ぶには？

●糖度をチェックする  
スーパーなどでは糖度を表示しているケースが増えていきます。糖度が12度~13度くらいなら甘さは十分。また、丸ごと1個買う場合には次のような点もチェックしましょう。



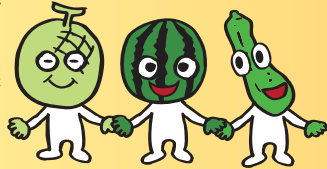
### 上手な保存法とおいしい食べ方は？

- 冷やしすぎない  
スイカは冷やしすぎると味が落ちます。8℃~10℃くらいがおいしい食べ頃温度。カットスイカを冷蔵庫で冷やす場合は冷蔵庫上段や野菜室で保存、早めに食べましょう。
- 中心部がいちばん甘い  
スイカは中心部ほど糖度が高いため、カットするときは図のように中心から表皮に向けて切り分けると均等に甘さが味わえます。



### スイカの仲間？

スイカはキュウリやメロンなどと同じウリ科の植物。園芸分野では野菜に属しますが、青果市場や栄養学的には果物として扱われています。



### 鉄カブトからシマシマ模様へ

日本で栽培された当初のスイカは表皮が黒いものが一般的で「鉄カブト」と呼ばれていました。その後、品質改良が進み、現在のような緑に黒い縦ジマが入ったスイカが生れたのは昭和初期以降です。

