

すいかを作って 60 年以上

鈴木澄子さん（御料）

すいかの生産者が減る中で、ご高齢ながら毎年立派なすいかを作っている鈴木澄子さん（81歳）。亡くなった御主人と約半世紀に渡り、すいかを作り続けました。「富里のすいかは美味しいので、色んな人に食べてもらいたい。」そんな御主人の遺志を継いで、現在も作り続けています。

元気の秘訣

長年に渡って、毎年すいかを作れる秘訣は、「早寝早起き」、「いつも笑顔でいること」、「食事をきちんと食べること」だそうです。食事に関しては、きちんと食べないと娘さんが怖いとか・・・

この家に嫁いだ時は、すでに露地栽培のすいか農家でした。大きなハウスですいかを作り始めてから60年を超えたそうです。

すいかは、半世紀に渡り、御主人と二人で力を併せて作り続けました。7年前に御主人は亡くなりましたが、「富里のすいかは美味しいので色んな人に食べてもらいたい」という御主人の遺志を継ぎ、「手間のかかる作物だけど、一生守っていきたい」とのことです。



台風被害からの再起

2年前の台風で家は壊れ、ハウスは全壊。台風により、押しつぶされたハウスを目の当たりにして、「農家はもうやめる。ハウスは建てない。」口からそんな言葉がでたそうです。



しかし、2カ月くらいしたある日に、畑が呼んでいるような気がしたそうです。その時、「すいか作りしか自分にはない」と心に決め、抜け殻のような日々から抜け出しました。また、お孫さんが手伝ってくれるようになったので、毎日楽しく、嬉しいことばかり増えていったとのこと。

すいがへの想い

農業をしていて大変なことは、天候との闘い。寒かったり太陽の光が少ないと、育ちが悪くなったり、病気になり、管理するのが難しい。しかし、その大変さを乗り越え、毎年立派なすいかを作っています。



皆さんに伝えたいこと

我々生産者が、愛情を込めて作ったすいかです。
たくさん食べてください。



富里といえば「すいか」！

富里のすいかは、昼夜の寒暖差が大きいことで、糖度は高く、甘いすいかができます。水分が豊富なので、熱中症予防にもぴったりです。

なんで富里のすいかは有名なの？

富里ですいかの栽培が行われるようになったのは昭和8年から。北総台地の火山灰土に適した品種が育成されると、この地ですいかを栽培する生産者が増えました。昭和11年、皇室へすいかを献上したことによって、富里のすいかの名が全国に広まりました。



富里のすいかの主な販売時期

- 大玉すいか 5月上旬～7月下旬
- 小玉すいか 5月上旬～7月下旬
- 抑制すいか 8月下旬～10月下旬



すいかの主な栄養&効能

カリウム

カリウムは果肉や種子に多く含まれ、高血圧予防や利尿作用があります。

β - カロテン

β - カロテンは体内でビタミンAに変換され、新陳代謝を促し、肌の老化を予防します。

シトルリン

血流状態を改善してくれるシトルリンというアミノ酸が含まれています。手足のむくみの改善効果もあります。

リコピン

リコピンは、活性酸素を減らす働きがあり、老化予防に効果的といわれています。