

## 7月18日 (木) は ふるさと食材の日「カットすいか」

富良野市山部地区、天間農産本舗さんのすいか

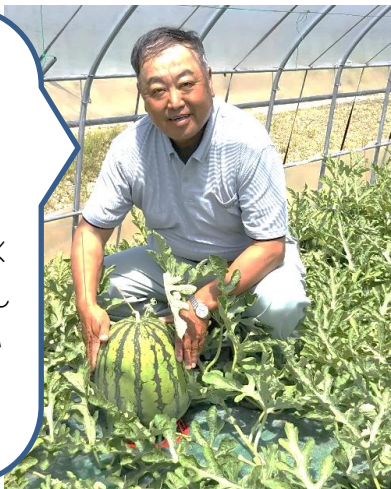
「マドンナ」をお届けします！



「マドンナ」は、北海道の限られた地域でしか栽培されていない、すっきりした甘味としゃりとした食感が特徴のすいかです。贈り物用としての流通がほとんどのため、お店で見かけることは無いかもしれません。今回はその希少な「マドンナ」を、天間さんのご厚意により無償提供して頂くことになりました！

☆天間さんから、みなさんへメッセージ☆

食べ物の好き嫌いができる理由のひとつに、「その時食べた物がたままたおいしいものではなかった」ということがあると思います。それが理由で嫌いな食べ物が増えてほしくないで、旬の時期にとれたおいしい食べ物の味を知ってほしいと思います。栄養が詰まったすいかを食べ、暑い夏をのりきりしましょう！



甘くておいしい「マドンナ」ができるヒミツは、

1玉のすいかに栄養を集中させること！

「マドンナ」は1株に対して1玉しか実を残さず、それ以外は摘果してしまいます。その理由は、1玉に栄養を集中させて味を高めるため。大きいものでは1玉13キロまで育つそうです。また、ツタのわかれ目から出る芽(脇芽)を一つ一つ手でとることによって、芽でなく実の成長に栄養が行くようにして甘いすいかを育てています。

天間さんのビニールハウス「マドンナ」はどこにあるかな…？



生い茂ったツタから小さな脇芽を見つけてとります。



よく見ると、ツタと葉にかくれて、大きく育った「マドンナ」を発見！

