

親子三世帯で挑む、作物本来の美味しさを引き出すスイカづくり

宮内農園

【みやうちのうえん】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



シャリッという食感と
すっきりとした甘さが特徴の
小玉スイカ。色鮮やかな赤い果肉
にはみずみずしい果汁が
たっぷりです。

地域土壌の特性を活かした 甘くてジューシーな小玉スイカ

東串良町の海側に位置するエリアは、サラサラとした砂に覆われた砂地が広がります。この水はけの良い砂地の特徴を活かして栽培されるのが〈宮内農園〉のスイカです。ラグビーボールのような形をした20~25cmほどの小玉スイカ。爽やかな風が吹き渡る4月下旬頃から収穫の最盛期を迎えます。「一般的なものより早穫れなので、季節を先取りしてスイカの美味しさを楽しめます。皮が薄くて食べられる部分が多いのでたっぷり味わっていただき

たいですね」と次男の純平さん。お父さんの幸一さん、長男の健太郎さんと三世帯でスイカときゅうりの二毛作栽培に取り組んでいます。農業歴40年以上の幸一さんの指導を受けながら、地元の若手就農者との勉強会や交流会にも積極的に参加。「僕のように二代目、三代目として農業を継いだり、新たに農業を始める同世代が多いことは心強いですね」。試行錯誤を繰り返しながら、今日も作物本来の美味しさを引き出すスイカづくりに取り組んでいます。

宮内農園



一番の手引きは

お父さん直々のアドバイス

収穫のタイミングは交配からの日数が一定の目安にはなりますが、皮の色みやスイカを手のひらで叩いたときの音といった微妙な違いで最適な収穫時期を見極めます。「天候や気温の違いで出来が左右されてしまうので、父の長年の経験とアドバイスが何より役立ちます」。

たっぷり注ぐ太陽光を活かした

ハウス栽培の美味しいスイカ



家庭の冷蔵庫に入る
小さめサイズが嬉しい。
届いてすぐが食べ頃です。



スイカは1月下旬に定植をして7月頃まで収穫が続きます。豊富な日射量を活かしたハウス栽培は露地栽培に比べて雨の影響がないため、収穫量や糖度の安定が図れるそう。美味しく熟した頃合いを見計らって収穫したスイカは、一つひとつ丁寧に磨きフルーツキャップを被せて出荷。「一番いい状態でお届けできるよう心を込めて梱包しています」。

宮内農園

〒893-1615

鹿児島県肝属郡東串良町川東4727-1

TEL/ 090-1870-1517

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当

〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543

TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



左から/宮内 健太朗さん・宮内 幸一さん・宮内 純平さん

純平さんより一足先に農家の道へ進んだ長男の健太朗さん。「兄が先に農業を継ぐ意志を示してくれたので、1ターンして就農するときには色々相談に乗ってもらい安心感がありました」と純平さん。家族総出で畑仕事に向かいます。