



早野 敦喜さん(25)

就農3年 一番の若手

120㎡の畑で栽培しています。今年は作付面積を増やしました。おいしい「さなげのすいか」を多くの消費者に届けられるよう、量をこなすだけでなく、シーズンを通じて最後の1玉まで気を抜かずに出荷し、栽培と真剣に向き合います。就農3年目で部会員の中では一番若手ですが、若さを生かしつつ、経験と実績を積み、信頼してもらえる生産者を目指します。

消費者目線を忘れない

消費者の口に入るものを作っている、お金を払って購入してくれる人がいる、そんなプロ意識を持って栽培しています。就農して15年目。栽培者ではありますが、いち消費者としての目線を忘れないことを信念にスイカ畑に向き合います。手間暇かけ、絶対の自信を持ちスイカを出荷しています。ぜひ、一度手にとって味わってほしいです。



梅村 賢次さん(35)

有機肥料で甘いスイカを

土づくりにこだわり、化成肥料は最低限におさえて、有機由来の肥料で、甘みのあるスイカ栽培をしています。部会員で情報交換をし、部会全体のスイカが平均点以上になるよう、1玉1玉にできる限りの労力を費やして、レベルの高い産地を目指しています。消費者の方に「さなげのすいか」というブランドを信頼して手にとり購入してもらえるよう、今後も日々努力していきます。



山田 良一さん(67)



新谷 孝二さん(50)

天気予報の確認 日に4回

スイカ栽培は手間がかかります。天候によって左右されるため、毎日4回ほど天気予報を確認し、作業の予定を組みます。就農して6年目。作業日誌をつけ、ぬかりのないようしっかりと管理していますが、毎年気象条件が変わるため、1年1年が勉強の日々です。ひと手間ふた手間かけた私のスイカをぜひ食べてみて下さい。



宇佐美 和男さん(67)

シャリ感抜群 糖度強く

「祭ばやし777」はシャリ感が抜群で糖度が強く、食べごたえがあります。消費者に喜んでもらえることがなによりうれしいです。就農4年目。今、自分にできるすべての力を費やし栽培に取り組んでいます。先輩方の意見やアドバイスを取り入れ、さらなる品質の向上を目指していきたいです。地元産のスイカはとて新鮮です。ぜひ、「さなげのすいか」を手にとって下さい。



池尻 誠さん(39)

一つ一つ ツヤツヤに磨き上げる

消費者の方に最適な形で手にとってもらえるよう、出荷する直前までスイカの玉を一つ一つ丹精込めてツヤツヤと輝きが出るように磨きます。味はもちろんのこと、見た目にもこだわっています。労力や時間はかかりますが、少しでもいいものを届けたいので最後の最後まで手を抜きません。就農して3年目。日々試行錯誤しながら、少しでも収量を確保し、多くの方に届けたいです。



加藤 靖信さん(45)

わが子の成長 見守る気分

スイカの栽培はツル引きや頂芽の摘みとりなど手がかかる分、愛着はひとしおです。大切に育てる栽培過程は、まるでわが子の成長を見ている気持ちになります。もともとスイカが好きで自分でも作ってみようと思い4年がたちました。甘さを十分に引き出せるよう心掛け、皆さんに美味しいスイカを届けられるようこれからも頑張っていきます。



一野 靖行さん(38)

スイカ作りは元気の源

20代から始めて今年で43年目。スイカ作りは私の元気の源です。無我夢中でスイカを栽培しています。いいものをつくるためには努力あるのみです。基本的に忠実に栽培することは簡単に見えますが、天候等に左右されることが多いため、とても難しいです。皆さんにより良いスイカを届けるため、体力が続く限り出荷していきたいです。

WATER MELON

私たちがつくってます 「さなげのすいか」

JAあいち豊田管内では8戸の農家が「さなげのすいか」として「祭ばやし777」を栽培しています。スーパーや量販店などで販売され、昨年は234トンを出荷しました。農家の熱い思いが一つ一つに込められた「さなげのすいか」をぜひ味わってみて下さい。

