種なしスイカを手軽に
ドリップ少なく高糖度

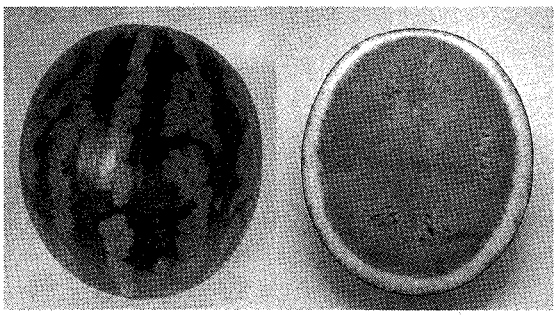
久留米市場の後藤商店

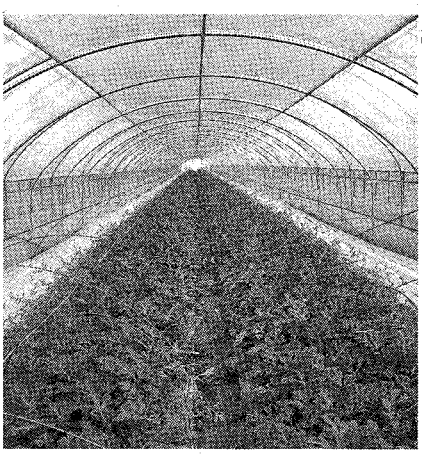
消費者に人気の種なしスイカをもっとおいしく、しかも手軽に生産できないか―この課題に対応しているのが、福岡県久留米市中央卸売市場の青果仲卸・後藤商店（後藤敏夫社長）が販売している「まるごとGABURI」だ。農研機構の開発した「不活性化花粉」を授粉させることで、どんな品種でも黒い種が小さく、白く、薄くなる。花粉を製造するのは草刈機メーカーのオーレック（今村健二社長、福岡県広川町）、花粉の販売は後藤商店、栽培は熊本県の農家と後藤商店が花粉を提供する韓国の産地。韓国産は春や秋にも糖度が高く、食べやすく、しかもドリップの出ないスイカを供給している。

オーレックの今村社長と後藤商店の後藤社長は大学の同窓生で、30年来の友人関係にある。草刈機が好調のオーレックは農業分野でもうひとつの柱を構築したいとの想いがあり、後藤商店も青果の仲卸として独自の商材を追求しており、両者の信頼関係と想いが役割分担をした提携につながった。

簡便化嗜好の高まりで、スイカでも種なしが求められている。もちろん、すでに種なしの「三倍体スイカ」（注）は開発されているが、食味や栽培技術の問題で、広く普及するまでには至っていない。また、スイカの販売はカット物が主体で、最近ではダイスカットなどのカットフルーツも人気が出ている。この点で、ドリップの少ない品種の開発も求められている。

「まるごとGABURI」は、この両方の課題に対応するもの。花粉は2002年に農研機構の杉山慶太氏らによって発明（特許取得）され、オーレックが許諾を受けて長期保存できる「冷凍花粉」を商品化。さらに14年から後藤商店が協力・連携して実際に栽培を普及している。





不活性化花粉で栽培されたスイカ。ほとんどタネは気にならない（上）韓国で「不活性化花粉」により栽培されるスイカ

花粉で種を白く小さく（シイナ化）するだけなので、安全性には問題がなく、人工授粉している生産者なら誰でも手軽に栽培が可能。種は全くなくなるわけではないが、通常、飲み込むのに気にならないほど小さくなる。しかも、品種を選ばずスクロース（ショ糖）が増加するため、糖度も向上。糖度は春先でも12度以上、さらに秋でも11度以上になるという。

栽培されているのは韓国のハムアン地区、ジョンウブ地区など。現地に冷凍花粉を送って日本の農協にあたる提携産地に栽培してもらうが、授粉の際に使用するだけで品種を選ばないため、手軽に栽培でき、農家の収益性も上がっている。

福岡県内の量販店やカットフルーツ業者、洋菓子店などに好評。昨年は約300トンを栽培し、今シーズンは1100トンを計画。今後は販売エリアも拡大していく。

（注）三倍体スイカ＝細胞内に通常の2組の染色体を持つスイカと、その植物の芽が出た頃に「コルヒチン」という物質を使用することで染色体を倍にした「四倍体」とを交配（授粉）させることで、「三倍体」となる。三倍体は種子を残せないため、種なしとなる。