

スイカ講座

講師: cazuki (M-glam / mbdb)

- 元長崎屋青果売場担当
- MBS「タモリのジャングルTV」ジャングルクッキング担当

スイカの来歴

スイカの誕生は約2500万年前～3000万年前。
原産地は熱帯アフリカ南部、現在のボツワナ共和国～カラハリ砂漠周辺。



スイカの来歴

栽培は約7000年前の紀元前5000年頃から。
アフリカの古代農耕文化の発達と共に各地へ広がり、古くから文化の開けたエジプト、ギリシャ、インドに及ぶ。



● 日本への伝来

● 本邦におけるスイカの時代考証は至難。

● 日本におけるスイカの記録は、

- ・ 伝鳥羽僧正作「鳥獣戯画」(1140年頃)
- ・ 義堂周信筆「空華集」(1368年)

に見られることから、平安中期～平安後期に中国から伝来したものである。なお、中国にはウイグルから11世紀に伝わったとされ、時代背景的には合致する。

● 他説としては、

- ・ 1579年、ポルトガル人がカボチャと共に種子を伝える。
 - ・ 慶安年間(1648～1652年)に隠元禅師が中国から携える。
- とも言われている。

江戸時代のスイカ

「農業全書」(1696年)

種に色々あり。じゃがたらと云あり。肉赤く味勝れたり。

「摂津名所図絵」(1702年)

津の国に「鳴尾西瓜」と呼ばれて味豊かな名産の一品があったと記録されている。



江戸時代中期には、既にスイカが換金作物として栽培され、地方的にも様々な品種があったと伺える。

「津木六部耕種法」(1833年)

“反当利益が、稲一両二分に対して西瓜十両” とスイカの経済性についても言及されている。

● 明治期以降のスイカ

● 明治時代「種苗導入事業」がスタート。

→ アメリカから「アイスクリーム」「マウンテンスイート」「ラトルスネーク」等が、ロシアからは「スイートサイベリアン」が導入される。大正時代には中国から「嘉宝」、アメリカから「甘露」が導入され土着。

● 大正期に自然交雑の品種として「大和」が奈良県で誕生。

● 大正15年に大和2号、3号、4号が育成され、近代的スイカ品種の基礎を作る。

● 沖縄産スイカは別ルート？

- 沖縄におけるスイカは、伝来ルートがどうやら異なる。
- 沖縄のスイカ栽培で最も長い歴史を誇るのが今帰人(なきじん)村だが、その村の伝承によると、かつて今帰人の離島である古宇利島でそこに暮らす島民が栽培していたとされ、後年、本島の今帰人に移り住んだ際に、今帰人での栽培を定着させたとされている。

● スイカ食用の歴史

- 紀元前5000年以降、栽培がされるようになってから、スイカは主に食用ではあったものの、食される部分は種のみだった。
- 果肉が食用とされるようになったのは、地中海沿岸に伝播してからで、ヨーロッパから17世紀にアメリカ大陸へ伝わり、品種改良が重ねられ普及。
- 一方、アジア圏では古くから果肉を食用としており、日本伝来当初から果肉を食する文化はあったと考えられる。

● スイカはクスリでもあった

- スイカの果肉は90%以上が水分で、少量のリンゴ酸、アルギニンを含有。紅色の色素にはリコピン、カロチンが含有される。
種子は20%以上の植物性脂肪、50%以上の植物性タンパク質、フィトステロール(コレステロール減少作用)などが含有される。
- 現在は科学的分析も進んでおり、
 - ・ 果汁・・・利尿作用
 - ・ スイカ糖(果汁濃縮)・・・急性・慢性腎臓炎に服用
 - ・ 皮・・・コレステロール減少、血管拡張といった効能があるとされている。
- 昔の人々は経験的にこれらを熟知しており、特に東洋では漢方薬に昇華させていたと考えられる。

スイカの年間取扱実績

- スイカが年間で取引される数量
3952万7205kg
- スイカが年間で取引される金額
69億8918万7235円
- スイカが最も高値になる月は2月。
- スイカが最も安値になる月は9月。

- 年間のスイカ生産量ベスト3(都道府県別)
 - 第1位 熊本県(864万4883kg)
 - 第2位 千葉県(777万6890kg)
 - 第3位 山形県(755万254kg)
- スイカを通年出荷しているのは熊本県のみ。

(平成20年 東京都中央卸売市場年報より)

● 美味しいスイカの見分け方

● 見た目で見分ける

(1) 縞模様

縞模様は太陽光をしっかりと浴びたモノかどうか解るバロメーター。太陽光をしっかりと浴びると黒く濃い縞模様になる。

(2) ツルの切り口

ツルの切り口が大きいのは茎が太い証拠。これは大量の水分が果実に入り込む。これにより味が薄く水っぽいスイカだと判断できるので、ツルの切り口は小さいものを選ぶ。

(3) 花落ち

底面にある花落ちした部分を見る。花落ちの部分が大きいと味は大味になってしまう。これも小さい方がベスト。

● 美味しいスイカの見分け方

● 音で聞き分ける

スイカを軽くたたいたときの音で聞き分ける方法。但し、熟練者に限る。

- ・ 高い音程・・・水分が多く、水っぽい音。
- ・ 低い音程・・・熟しすぎて、中にスが出来ている。
- ・ 澄んだ音・・・食べ頃。

なお、熟練者は軽くたたいたときに、指先、手のひらに跳ね返る僅かな反動でも判断している。