



一玉ずつ、手をかけ時をかけ、  
美人はできあがる。

三人寄れば文殊の知恵、ということわざがあるけれど、もう一人増えて四人の美女が寄れば、「スイカがとびきりおいしい！」のだ。

海沿いに面した地ならではの砂丘地栽培を確立し、試行錯誤を繰り返して、改良に改良を重ね、これぞ、という自信作の完成をもって二〇〇七年に販売をスタートさせた。その名も「とまり美人」。

鳥取は全国でも有数のスイカどころゆえに、名の知られた名品も多いが、この美人はまさに知る人ぞ知る「幻のスイカ」である。ビニールハウスのなかに二つのトンネルを重ねた「三重トンネル」で手厚く育てられる。特筆すべきはその出荷の早さだ。

「県内ではまちがいないいちばん早いスイカです」

藤井亮子さん（写真後列右）が言うように、五月の薫風が吹くころにはもう世の中に姿をあらわす。「幻の」といわれるには理由があつて、手のかけかたが念入りなのだ。交配はミツバチの手を借りず、人の手でおこなう。株に玉、慈しむように見守り、抱きとめるように収穫し、「一玉ずつたいて調べ、箱に入れ、「では、行ってらっしゃい、喜ばれておいで」と送り出す。

この美人の特徴はといえば、まず「しゃり感」、食味だ。とても甘いんだけど、さらりとして、何よりも後味がすっきり。

「何年やっても、毎年一年生の気分です」

今年の傑作に満足せず、来年はより以上の美人を、なのである。

とまり美人スイカ

藤井亮子 山本照子

藤井美佐恵 陶山恵子

ゆ  
う  
ゆ  
う、

ゆ  
り

は

ま

