

### 金沢すいか

氏名：青木 誠治 職業：青木クッキングスクール 都道府県：石川県

平成30年6月15日(金)北陸放送(MRO)ラジオ「おいね★どいね」のコーナー「ふるさと味の世界遺産」で金沢そだちブランドの「金沢すいか」のお話をさせていただきました。大玉すいかのカットしたものと果肉の白い部分の塩漬け、甘酢漬け、トマト・レタス・玉子との炒め物をお持ちしました。白い部分は皆さん食べた事が無いとの事でしたが大変好評でした。JA金沢市の農業女子力向上委員会の方々が創作した金沢杉の端材を使った「種取スプーン」をお持ちし、沼田アナウンサーにトライしてもらいました。砂丘地で育つ金沢スイカは他産地が梅雨の期間スイカの収穫が難しくなっても、安定的に出荷できるとの事。昼夜の寒暖差で実が締まり、甘みの増したスイカが収穫され、京阪神地区を中心に出荷されています。



7月7日(土)・8日(日)に松寺町のJA金沢市本店で開かれる「すいか祭り」のPRもさせていただきます、金沢の夏の味覚「金沢すいか」を発信させていただきました。