



年 組 名前

道新でワークシート

甘さ追求 道産スイカ進化

糖度上昇 スイーツ感覚

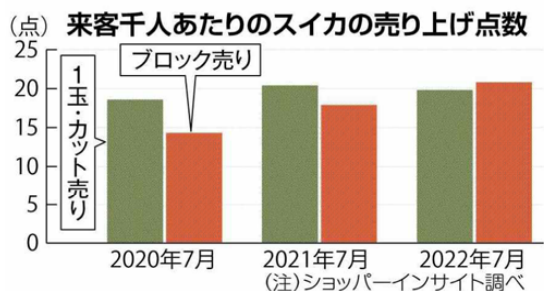
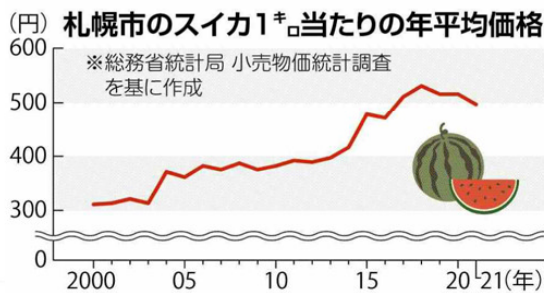
道内で生産するスイカの糖度が高まっている。札幌市中央卸売市場の卸事業者、札幌みらい中央青果によると、入荷するスイカの平均糖度は11度と5年ほど前より約2度上昇した。スイーツ感覚で一口大のスイカを買う消費者が増えていることも、スイカの甘味向上につながっているようだ。

(デジタル報道チーム 若林彩)

測定器後押し

札幌みらい中央青果でスイカを担当する A さんによると、「スイカに、より高い糖度が求められるようになってきているのは全国的な傾向」だという。その背景には甘さが数値化できる糖度測定器の普及がある。かつては、一部のスイカを試し切りし、手作業で糖度を求めていたが、最近は光センサーで1玉ずつ糖度を確認できるようになった。店頭でも糖度が「見える化」され、甘さを巡る

パック売り、小玉…「食べやすさ」歓迎



競争が強まっている。

3割値上がり

生産者の減少などから、スイカの単価は大きく上昇している。スイカの年間平均の小売価格は21年に1*あたり497円と、10年前から3割ほど値上がりしている。大玉スイカ1玉は平均5*ほどなので、1玉購入すると2500円以上になる。

高額になったスイカの売り方に変化が生じている。コブさっぼろの農産

バイヤー、 B さんは

「1玉では高いので、最近より小さくしたブロックやカットスイカが多く売れるようになった。売り場面積の半分がブロックやカットのスイカになっている」と話す。

シヨッパーインサイト(東京)が提供する、販売時点情報管理(POS)データ調査によると、来客千人あたりのブロックスイカの売り上げ点数は20・8点で1玉やカットスイカの売り上げ点数(19・8点)を逆転した。大きなサイズを

切り分けて家族でかぶりつくという消費スタイルから、パックに入った一口大のブロックスイカをスイーツのように味わって食べるように消費スタイルが変容し、糖度重視により拍車がかかっているようだ。

消費の変化から、小玉スイカを重視する店舗も出始めた。札幌市東区の「八百丸光星店」の店先には、ずらりと道産の小玉スイカが並ぶ。同店が取り扱うスイカの7割が小玉スイカだという。会田翔真店長(30)は「徒歩で訪れる方も多く、軽い小玉の方がよく売れている」と話す。大玉スイカより皮などの生ごみが少なくて済む。高糖度化と並行して、より食べやすいスイカへという変化も進んでいる。

昔から変わらぬ夏の定番の味覚、スイカ。しかし、その味もスタイルも、時代にあわせた姿へと移りかわっているようだ。

2022年8月18日(木) 夕刊 全道版 1ページ (記事は再編集しています)

①道産(どうさん)のスイカは、どのように進化していますか。

より 進化している。

②スーパーの販売(はんぱい)者は、どうしてブロックやカットのスイカをたくさん売れるようになったのでしょうか。

③スーパーの販売(はんぱい)者は、どうして小玉スイカをたくさん売れるようになったのでしょうか。