

報道機関 各位

## 生産者が「甘いすいか」と「スムージー」を持ってやってくる！ 若松大玉すいか「若松潮風<sup>®</sup>プレミアム」

北九州市若松区の夏の風物詩である、果肉が赤色の大玉すいか「若松潮風<sup>®</sup>プレミアム」と、昨年ブランド化された果肉が黄色の大玉すいか「若松潮風<sup>®</sup>プレミアムアムール」の出荷が始まります。

それに際して、大玉すいか・小玉すいかの生産者が市長を表敬訪問します。当日は、市長によるすいかの試食や、大玉すいかを使用したスムージーの試飲を行います。

若松地区の大玉すいかは、甘さと瑞々しさ、シャリ感を保つために、細やかな栽培管理作業を徹底すると共に、生産者による丹念な選別を行った朝採りすいかです。7月中旬から出荷が始まり、8月中旬まで続く見込みです。今年は200tを出荷予定で、農協直売所や地元スーパーで販売しています。ぜひ取材をお願いします。

記

### 1 表敬日時

令和5年7月19日(水)11時30分 ~ 11時45分

### 2 場所

北九州市役所(本庁舎)5階 プレゼンルーム  
(北九州市小倉北区城内1-1)

### 3 表敬者

- JA 北九若松そさい部会大玉すいか班長:大庭 治
- JA 北九若松そさい部会小玉すいか班長:田中 悠介
- JA 北九西部営農経済センター営農担当:吉村 滉太郎

### 4 対応者

北九州市長 武内 和久

### 5 内容

- 表敬者代表挨拶
- 大玉すいか・小玉すいか試食
- 若松潮風<sup>®</sup>プレミアムを使ったスムージーの試飲
- 懇談
- 記念撮影等

大玉すいか農家と  
若松地域に根差した  
飲食店「たべった」  
つらボのスムージー♪



## アピールポイント

通常、すいかの平均糖度は  
8度～10度ですが、

**若松地区のすいかは  
12度～15度!**

1 一途にこだわった有機質中心の土壌づくり

2 響灘からの潮風をたっぷり浴び、ビタミン・ミネラルを含んだすいかへ

3 濃厚な甘さにするための**樹上完熟**(じゅじょうかんじゆく)※

※株による完熟のこと



### 【表敬に関すること】

産業経済局 農林課

担当:増谷、下元 TEL:093-582-2078

### 【若松潮風®プレミアムに関すること】

北九州農業協同組合 西部営農経済センター(若松)

担当:吉村 TEL:093-741-2266