



函南西瓜の規格

「函南西瓜」のブランドを確保するため、
厳密な基準を定めて出荷しています。

1. 等級基準



【秀品】
西瓜特有の形状をなす正常果で上半身が
無傷であるもの



【優品】
秀品に準じるもので上半身は風痛み・虫
舐めの軽微なもの、下半身は傷などが中
位で傾きが角度 60 度以上のもの

【良品】
優品に準じるもので商品価値があるもの

2. 階級基準

階級	1個重量
4L	8.5kg～12kg (ケース2個入り)
3L	6.5kg～8.5kg (ケース2個入り)
2L	5.5kg～6.5kg (ケース2個入り)
L	4.5kg～5.5kg (ケース3個入り)
M	3.5kg～4.5kg (ケース4個入り)



函南西瓜のこだわり

函南西瓜は鮮度重視です。それは皆さんに美味しく食べてもらいたいからの一言につきます。生産者は熟期の目安としてスイカの顔、スイカの音、葉の色を1玉ずつ確認して収穫を行います。出荷も県内の東部と中部に限定し、適期を逃さず出荷しています。「新鮮で美味しい西瓜を地元で食べて欲しいから」それが生産者のこだわりの一つです。

函南は温暖な気候ですが中山間地は夜の温度が低くなり、その環境がスイカ栽培に適していて、日中と夜間の温度差により西瓜の食味が増し、糖度目安11度以上の甘いスイカになります。出荷前に試し切りを行い、目安糖度が11度以上にならないと出荷をしません。その後、検査員による昔ながら打音検査により1玉1玉丁寧に検査し「秀・

優・良」の等級を選別します。そこを通過したスイカのみが「函南西瓜」として店頭に並びます。また、毎年変動する気温や天候に対応するため、いろいろな試験品種を導入しています。割った時の爽やかなスイカの香り、シャリシャリとした歯切れの良い食感、生産者のこだわりが詰まった函南西瓜をぜひご賞味ください。



函南西瓜組合

名産「函南西瓜」を

作り守り続けた人々

誰もが認める町の名産品「函南西瓜」。そのブランドを作りあげ、守り続けてきた人々を紹介します。

函南西瓜を届ける人々から



函南西瓜組合8人の生産者



組合長
荒澤 清孝

函南西瓜は消費者が近くにいる（県東部・中部）ので収穫したものがすぐに市場に届きます。最適な時期を見極め収穫した味勝負のスイカです。



生産者から
三島青果(株)
高橋 雄大

8人の生産者はとても良いスイカを作っています。出荷量は少ないですが、味は他の産地に負けていません。食味は日本一だと思っています。

より長く、より大切に
この味を守り続けていきます



函南西瓜組合とは

函南西瓜組合は、JAふじ伊豆の生産組合で現在8人の生産者で構成されています。スイカが町で作られてきた歴史は深く、昭和30年代から野菜組合としていろいろな野菜を栽培していた農業者が、中山間地の土壌が水はけが良かったことから徐々にスイカやカボチャを生産し始めたことがきっかけです。昭和30年代後半には、スイ

カを出荷する農家は増え、約40件ほどにも達しました。その後、外部指導員の指導により技術が導入されると品質が向上するとともに、栽培面積も大幅に拡大しました。平成元年ごろには、平井、大竹、桑原の出荷組合が合併し「函南西瓜組合」が誕生しました。組合では栽培や出荷だけではなく、販促や地域への寄付などの活動も行っています。



1 JAふじ伊豆の函南西瓜組合担当者も商業施設などで函南西瓜をPRしています 2 地元の人に食べて欲しいと社会福祉施設などにスイカを寄付しています 3 出荷の最盛期には生産者も加わって作業を行います