

# 桜川市自慢のこだまスイカ

●こだまスイカの里、桜川市  
冷蔵庫に丸ごと入るお手ごろサイズの「こだまスイカ」。

“かわいい見た目”と“甘くて皮が薄い”のも特徴です。そんな「こだまスイカ」の国内有数の産地が、筑波山を東に望む茨城県の県西地域、桜川市と筑西市に広がります。

出荷は3月上旬から始まり、7月上旬まで続きます。また、近年は7月から9月末にかけて、皮が黒い「黒こだまスイカ」も生産されており、約半年間こだまスイカが楽しめます。

●こだまスイカの美味しい食べ方  
“こだまスイカ”は、完熟で

食べ頃の時期に収穫しています。スイカはメロンのように追熟性を持った果物ではありませんので、買ってからご家庭で保存しても甘みが増すことはありません。できるだけ早く食べる方が美味しいので、新鮮なうちに“ご賞味ください”。

※冷蔵庫で1〜2時間程度冷やしてから食べるのがオススメです。冷やしすぎにご注意



桜川市自慢のこだまスイカ

## ●スイカの効能

スイカにはリコピンなどのビタミン類やカリウムなどミネラルが多く含まれており、疲労回復や抗酸化作用などさまざまな効果があります。特にカリウムやシトルリンという成分が多いことから、むくみの防止や腎機能の健全化に効果が高いといわれています。

●問合先／県西農林事務所 営・普及部門 (☎0296-2419218)

# おっきくなあれ!



市村 柚菜ちゃん(写真)  
平成25年11月10日生  
(久原地区)

パパママからひっこり  
これからも元気いっぱい、  
優しい子に育ってね☆

根本 紘樹ちゃん(写真左)  
平成24年10月27日生

室星 灯花ちゃん(写真右)  
平成25年11月20日生  
(真壁町椎尾地区)

お母さんからひっこり  
こうちゃん、こうかちゃん、  
暖かくなったからお外で  
たっくさん遊ぼうね。

※このコーナーに掲載を希望の方は、秘書広報課 (☎58-5111・75-3111) までお申し込みください。

広報 さくらがわ No.203 3月1日発行  
発行：桜川市 / 月2回 (1日 / 15日)  
編集：市長公室秘書広報課  
TEL：0296-58-5111・75-3111(代表)  
FAX：0296-58-5115  
〒309-1293 茨城県桜川市羽田 1023 番地  
ホームページ <http://www.city.sakuragawa.lg.jp>  
Eメール [info@city.sakuragawa.lg.jp](mailto:info@city.sakuragawa.lg.jp)

【表紙】  
2月11日、「真壁のひなまつり」で、大和ホースパーク(会長 藤田 哲さん)とビューティサロンインダキミエ(石田君江さん)が、まちおこしに繋がればと、午年にちなんで、鈴を鳴らしながら馬で歩く「チャグチャグ馬コ嫁入り道中」を奉仕で開催しました。  
当日は、ひなまつりで彩られた真壁の町中を、ホースパーク職員が白無垢を着てお嫁さんの恰好で馬に乗って歩きました。3月3日(月)にも開催を予定しています。