

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 21/June/2021/vol.643



## 種まで食べられるマイクロシード®こだまスイカ「ピノ・ガール」(茨城県産)

### Mini watermelon "Pino-Girl"

夏の風物詩といえば西瓜が一番先に頭に浮かぶ方も多いのではと思います。しかし小さいときに果肉に限りなく散りばめられた黒い種取りが面倒でスイカが嫌いになったという人も多いかもしれません。種を噛んでしまうとなんだか苦いような味と種皮が口に残り、食べる勢いもいささか消沈してしまいそうになります。奈良の「ナント種苗株式会社」が品種改良に16年の歳月をかけた「ピノ・ガール」は、「種まで食べられる」をコンセプトに作られた小玉西瓜です。マイクロシード®という種を極小さく食べやすいよう品種改良し、種まで気にせずストレスなく食べられるという最大の特徴は、誰もがスムーズにスイカを食べ進められる魅力を備えています。種の食感は柔らかく、雑味もなく気になりません。スイカの種は実は脂肪分とたんぱく質でできているため普通に消化されます。その上、スイカの種にはビタミンB6や葉酸、マグネシウムなどの栄養素も含まれているため、いつもは厄介者のスイカの種も、何らかアクセサリーのように見えてしまうから不思議です。デザートやパルフェなどでも、よりお洒落に食せる「ピノ・ガール」。まだ茨城県では生産者は1名で期間もごく短く6月下旬までとなっており、かなり少ない生産量となっておりますが、甘くシャリシャリと爽やかな食感と、豊富な甘みを湛えながら次世代のスイカはきっと今後の楽しみを運んでくれるものと感じます。