

Discover Chiba

千葉が誇る

日本一



千葉県PRマスコット
キャラクター チーバくん
千葉県許諾第A3-45



第8回

富里スイカロードレース

《今回の日本一》

・給スイカ所設置は日本唯一





▲第29回大会の様子



日本各地で開催されるロードレース大会の中で*

給スイカ所設置は日本唯一!

千葉県の北部に位置し、豊かな北総大地のほぼ中央にある富里市。このまちで、今年30回目を迎える「富里スイカロードレース大会」は、その名の通りユニークなロードレースとして、多くのランナーが参加する人気のある大会です。全国屈指のすいかの名産地らしく(右ページのグラフ1・2参照)、コースに給水所ならぬ「給スイカ所」が設けられるというのは日本各地で数多く開催されるロードレースの中でこの大会だけ。

すいかは果肉部分の約90%が水分で、100g当たり37kcalのエネルギーが補給できます。さらに赤い色素に含まれるリコピンには強力な抗酸化作用があり(トマトの1.5倍)、走ることによって体内にできた過剰な活性酸素の働きを抑えるといわれています。ランナーに手渡されたすいかには、走るために必要なさまざまな栄養素が含まれ、水分補給には画期的です。

コースは3種目[3km(小・中学生対象)、5km・10km(高校生以上の男女対象)]。会場にはすいかのアドバルーンが揚げられ、完走後にも甘いすいかを存分に味わえるサービスコーナーが設置されます。また、1位から20位までの入賞者には、賞品とともに富里すいか1玉が進呈されるという、まさに「すいか一色」のロードレース大会となっています。

開催は、毎年6月の第4日曜日。富里市がまだ富里村だった時代に、町おこしとしてスタートした大会が今年で記念すべき30年目。給水所でフルーツやスイーツを提供する大会の先駆的役割を果たしたのがこのロードレース大会です。

※参考:国内で年間開催されるロードレース(公認コースマラソン大会から各地のロードレース大会までの数は、約540大会。その中で、千葉県内で開催されるものが21大会。

インタビュー

**定員13,000人に2倍以上の26,424名の応募も。
約300人のボランティアですいかを提供します!**



富里市教育委員会
生涯学習課 スポーツ振興室
室長 池内 実さん

富里市が誇るイベントを立ち上げようと、30年前に企画開催されたのがロードレースの始まり。中心となった方が陸上競技の関係者だったので、名産のすいかとロードレースを融合させたものになったと聞いています。

第1回の参加者は地元や周辺の方々で、2,800人の小さな大会でしたが、今では定員を超える応募があり、毎回抽選でご参加いただくほど、富里市を代表する大会へと成長しました。

参加者は関東圏のほか、北海道や沖縄など全国各地からいらっやいます。リピーターとして毎年ご応募いただく方々も多いのですが、ロードレースの開催のピークを過ぎた6月に実施されるため、余裕を持って参加できることと、10キロ

メートルという挑戦しやすい距離、そして名産のすいかを味わえるというイベント性などが人気の理由ではないかと思っています。

運営にはたくさんのボランティアのみなさんや体育団体の方々などがスムーズな開催と進行のために力を合わせています。大会の目玉でもある「給スイカ所」や「すいかサービスコーナー」を担当するボランティアは約300人。おいしい富里のすいかを提供しようと、カットは大会当日に早朝から行います。ランナーの皆さんからは「こんなにすいかがおいしいと感じたのははじめて!」などと嬉しい言葉をいただきます。ロードレースとすいかの組み合わせは、実はとても相性がいいのかも知れません。



▲給スイカ所で配られるスイカは、ボランティアの手作業で、ロードレース当日の早朝からカットされる。

第30回 富里スイカロードレース大会

■開催日/2013年6月23日(日)雨天決行

■会場/富里市立富里中学校周辺



今年は第30回
応援に行こう!

第29回大会スタートの様子

●大会に関するお問い合わせ

〒286-0221 千葉県富里市七栄652-268 富里社会体育館内
富里スイカロードレース大会実行委員会事務局

TEL.0476-93-1145

(月～金/9:00～17:00※祝日を除く)

▼ 富里市ホームページ

<http://www.city.tomisato.lg.jp/>

(モバイル版もあります)

ロードレースで用意されるすいかは、約3,000玉。

富里産すいかの出荷の最盛期は、5月中旬から7月の中旬まで。そんな真っ盛りの時期に開催されるレースに提供されるすいかの量は、なんと3,000玉という膨大な数です。

すいかを供給するJA富里市では、毎年この時期になると200軒ほどの生産農家と協力し、特別出荷体制で対応します。

また、レースで配られるすいかは約10万切れに上り、13,000人のランナー1人あたりに、およそ7〜8切れを提供できる計算です。



▲集荷場に集められたたくさんのすいか。



名物の「給スイカ所」は、10km・5km各コースの残り1.5km地点(1カ所)にあります。また、ゴール後においてもすいかサービスコーナーが設置されていますので、完走後に富里すいかをお腹いっぱい味わうことができます。



ほかにもある!全国おもしろマラソン大会

●甘味&スポーツのコラボ「スイーツマラソン」(全国各地で開催)

コースの途中に給水所だけでなく、「給スイーツ所」を設置。

お好きなだけ一口サイズのスイーツが楽しめるマラソン大会です。

※2010年より各地で開催。2013年11月に第14回が千葉県で開催予定。



●フルーツステーション設置の「掛川・新茶マラソン」(静岡県)

メロン・キウイ・イチゴなど新鮮なフルーツをたっぷり用意したフルーツステーションが設置された話題の大会。

※2006年より毎年開催。2013年4月に第8回が開催されました。



●どれだけ痩せたかを競う「人間塩出し昆布マラソン」(神奈川県)

タイムではなく、どれだけ痩せたかで順位を決めるマラソン。

レース前と後の体重の差で判定されるユニークな大会。

※1996年より毎年開催。2013年7月に第18回が開催予定。



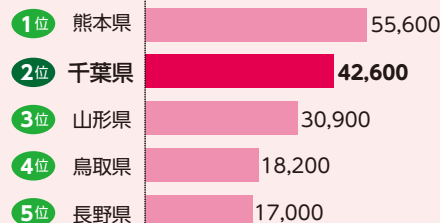
富里は、すいか栽培では「東の横綱」と呼ばれる名産地。

日本のすいかの収穫量では、熊本市が「西の横綱」と称されるのに対し、富里市は「東の横綱」と呼ばれるほどの名産地です。そんな富里の地ですいかの栽培がはじまったのは、昭和8年のこと。3年後の昭和11年に皇室にすいかを献上したことにより、「富里すいか」の名前が全国に知られるようになりました。

富里市の「子づるを一方に伸ばし、一斉に果実をつける」という栽培方法が定着したのは、昭和10年頃からです。そのようなすいか栽培の伝統を守りながらも、いち早く共同生産・共同出荷体制を確立し、徹底して品質重視を貫いたことが、富里すいかをブランド化させた要因といえるでしょう。

グラフ1

県別すいか
出荷量の全国
ランキング

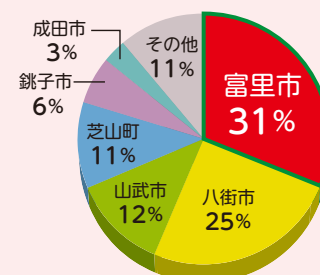


(平成23年) 単位:t

出典:農林水産省統計より

グラフ2

県内の
市町村別すいか
出荷量の割合



(平成18年)

※平成19年以降の市町村別統計データなし

出典:農林水産省統計より

インタビュー

愛情込めて育てた自慢のすいかでレースを応援。



JA富里市
営農部 販売事業課
ただ 唯 剛 さん

富里市では、北総台地の火山灰土壌と昼夜の温度差が大きいという自然環境のもと、栽培や選別、箱詰めなど、一貫して手作業による丁寧な手法にこだわってすいか作りを行ってきました。だからこそ、地元の生産者の皆さんは、すいかに対して思い入れもあるし、プライドも持っています。毎年6月に開催される「富里スイカロードレース大会」では、そんな気概を持って栽培に取り組んでいる生産者の自慢のすいかが味わえるチャンスです。愛情込めて育てたすいかをレース中やゴールの後で皆さんに堪能していただきたいと願っています。



甘くてジューシーなすいかは夏の果実の王様!知って得するすいかのあれこれ…



●おいしいすいかの選び方

品種によって違いがありますが、共通するのは縞の模様^{しま}が鮮やかで濃く、模様に少し凹凸があるもの。お尻のへそ(花の部分)が5円玉より小さいもの。ツル付きすいかなら、ツルが緑色のものを選びましょう。ツルは枯れていても必ずしも古いとは言えませんが、緑であれば新鮮まちがいなしです。

●すいかの保存方法

日光の当たらない涼しい場所で保存しましょう。冷蔵庫に入れたままでは味が落ちるので、食べる直前に冷やします。カットしたものは早めに食べましょう。また、固い床の上などに置く時は、タオルや座布団などをクッションに敷くと傷みにくくなります。

●すいかのおいしい食べ方

冷やし過ぎは甘みを低下させます。食べる約2時間前ぐらいに冷蔵庫に入れ、約10℃程度に冷やして食べるのがベスト。すいかは中心の糖度が最も高いので、中心がすべてに行き渡るようにカットしましょう。通常1週間以内なら味は落ちませんが、早めにいただきます。

●ちょっと変わったすいかの楽しみ方

食べ終わったすいかの皮をおいしい漬け物に!

- 1.食べ終わったら皮をきれいに洗います。
- 2.皮の外側の硬い部分(緑色のところ)を削ぎます。

3.皮を5ミリの短冊状にカットします。

4.ビニール袋に入れ、塩少々を振りよく揉みます。

5.さらに、お酒と醤油を少々入れ全体に馴染ませます。

6.ビニール袋の空気を抜き、ゴムで縛って冷蔵庫で2時間。ご飯がすすむすいかの漬け物の完成!



富里の旬!!

すいかまつり開催



すいかの名産地・富里では、毎年恒例の「すいかまつり」が開かれます。生産者の皆さんが優れた逸品を競う「すいか共進会」に出品した自慢のすいかの展示や即売会、楽しいイベントなどが予定されています。

●日 時／2013年6月16日(日)

9:00～14:30

●場 所／富里中央公民館(市役所敷地内)
および前駐車場

●内 容／すいか・野菜の即売、各種イベント

●問い合わせ先

富里市産業まつり実行委員会事務局

TEL.0476-93-4943

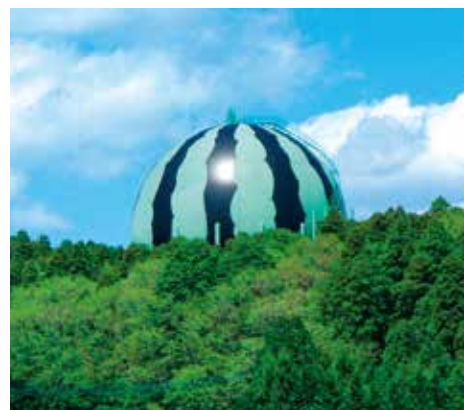


知ってる? 知らない?

●富里市周辺
インフォメーション!



森の上の巨大なすいか!?



生い茂る緑の木々の上に顔をのぞかせる、巨大なすいか。富里市内を走る国道409号線から見える、インパクトのある風景です。これは、平成12年(2000年)に建設されたすいか柄のガスタンク。大きさは、直径33.8メートルで、熊本県にあるすいか柄のガスタンク(直径17メートル)を楽々抜いて日本一。通常のガスタンクとしても、国内最大級を誇る大きさとなっています。

富里スイカロードレース大会では、コースを走行中、右側後方にこのガスタンクが見えてきます。

●問い合わせ／043-483-1172(千葉ガス株式会社)

富里で見つけた名物すいか関連商品



◎富里すいか葛(くず)ゼリー

10個入(1袋)……………¥300(税込)

糖度が高く、瑞々しくておいしいと評判の富里産のすいかを、年間を通じて味わえる商品をとというコンセプトで誕生したのが、このゼリーです。健康食品として愛用されてきた葛で果実の旨味をしっとり包み、すいかの風味と涼感あふれるゼリーに仕上がりました。

富里市農業協同組合(産直センター1号店) 富里市七栄652-225 TEL.0476-91-0520

●営業時間／午前9時30分～午後5時30分 ●営業日／年中無休(1月1日～1月4日を除く)



◎すいか娘 150g入(1袋)……………¥315(税込)

大きく成長する前に摘み取った小玉のすいかを、そのまま丸ごとしょうゆ漬けにした「すいかの漬物」。すいかの小さな子という意味で「すいか娘」とネーミングしました。ご飯にも、お酒のお供にも良く合うひと品です。

◎水花の雫(しずく)

(化粧水)…¥1,000(税込)



富里市商工会青年部が、すいかに秘められた有効成分を活かし、オリジナルコスメとして開発したのがこの化粧水。すいかから抽出された安全性の高い自然成分が肌に活力を与え、ふっくらとしたハリをもたらしてくれるエイジングケア化粧品となりました。肌密度を高めるリコピン、ポリフェノール、アミノ酸、ビタミンなどの良質な美容成分もバランスよく含まれています。

富里市商工会青年部

富里市七栄653-1
TEL.0476-93-0136