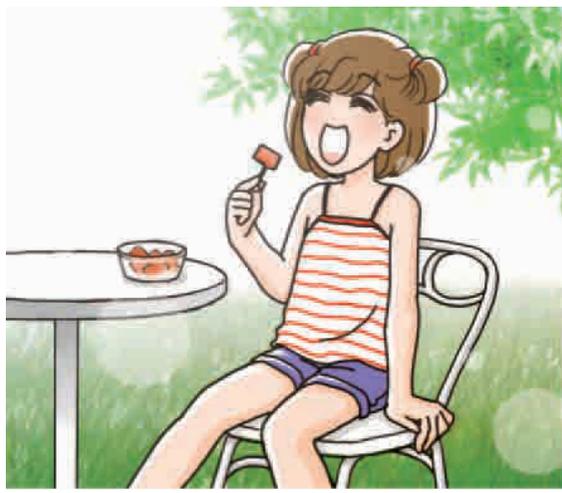




ユウガオ花粉で「種なしスイカ」作り



夏を代表する果物の一つ、スイカ。最近ではカットフルーツとして、スーパーやコンビニエンスストアで見かけることも多くなりました。カットフルーツとして、食べやすいことこの条件、何だかわかりますか？ 答えのひとつ

は「種なし」であること。今回は、種なしスイカのお話です。

◆種なしスイカの問題の種

種なしスイカは、日本が世界に先がけて開発した技術です。種なしスイカの生産者は、種屋さんが販売している「種なしスイカの種」を買って、育てています。種なしスイカの種は、種のある普通のスイカの種よりも値段が高いので、生産者が支払うお金が



そういえば種なしスイカって種がないのにどうやって育てるの？

ちゃんと種なしスイカ用の種があるのよ

それを種屋さんから買って使うんだ

普通のスイカより種の値段が高くなるんだけどね

スイカ甘しいおいしくいよ

最近スーパーでもカットフルーツで売られているのよ

種がないから食べやすいよね

少し増えます。種なしスイカの種を使わずに、種なしスイカを作ることにはできないのでしょうか？

るが最近、種のある普通のスイカを育て、花が咲いたときにユウガオの花粉を使って受粉させると、種なしスイカになることがわかりました。

◆種なしスイカの新しい作り方

種なしスイカの種を使っても、実をならせるためには、必ず受粉（めしべに花粉が付くこと）が必要です。とこ

スイカは、病気に強いユウガオやカボチャに接木（植物体の一部に他の植物体をつなぐ技術）をして育てられます。スイカの生産者は、自分でユウガオを育てること



ができるので、花粉も簡単に集めることができます。この方法で作った種なしスイカの実の形は、少しだけ細長くなりますが、おいしさは普通のスイカとかわりません。

この技術はまだ開発されたばかりです。研究所では、この技術を多くのスイカ生産者に使ってもらうために、どのようなスイカやユウガオが適しているかなどを調べています。