

**【ふるさと納税お礼品トレンド】収穫量 1、2 位の熊本・千葉を抑えて
山形県産のすいかが「さとふる」のお礼品寄付件数で圧倒的 1 位に！
～毎年人気の「すいか」お礼品のランキングを発表！～**

ふるさと納税ポータルサイト「さとふる」(<https://www.satofull.jp/>) を運営する株式会社さとふる（本社：東京都中央区、代表取締役社長 兼 CEO：藤井 宏明）は、サイトに掲載しているふるさと納税お礼品情報をもとに、お礼品のトレンド情報をお届けします。

- ◆Point 1 「すいか」人気産地ランキングでは、収穫量 1、2 位の熊本・千葉を抑え、山形県が 1 位に！
- ◆Point 2 2024 年「すいか」人気お礼品ランキング TOP10 のうち 7 点が山形県尾花沢市という結果に
- ◆Point 3 「すいか」ランキング 1 位のお礼品を提供する「尾花沢市観光物産協会」、ふるさと納税が地域農業の未来を支える一助に

**TOPIC1 「すいか」人気産地ランキング 1 位は、旬の時期に在庫を潤沢に確保できる山形県！
「すいか」お礼品は寄付が集中する 12 月に次いで、5～7 月に増加傾向**

暑い時期に食べたくなるすいか。「さとふる」の「すいか」カテゴリへの寄付は、例年駆け込み寄付が増加する 12 月に次いで、5 月から 7 月に多い傾向があります。「すいか」カテゴリお礼品の 2024 年の寄付件数をもとにした人気産地ランキングでは、山形県が全体の 6 割以上を占め 1 位となりました。山形県内でも尾花沢市は 7～8 月に「尾花沢すいか」の収穫を迎え、多くの人々が季節の果物としてすいかを求める時期に在庫を潤沢に確保できることが、人気産地 1 位となった要因と考えられます。実際に、「さとふる」における 2024 年の「すいか」お礼品登録件数は全国的に前年と比べて微増でしたが、山形県では 1.5 倍以上に増加しました。その他、人気の理由については、2024 年の「すいか」人気お礼品ランキング 1 位のお礼品を提供している「尾花沢市観光物産協会」へのインタビューをもとに、TOP IC2 でご紹介します。

ふるさと納税 <すいか> 
人気産地ランキング2024

- | | |
|---|-------------|
|  | 山形県 |
|  | 北海道 |
|  | 和歌山県 |
|  | 熊本県 |
|  | 新潟県 |

※ 集計期間：2024年1月1日～12月31日。
さとふる「すいか」カテゴリお礼品ランキングより、お礼品寄付件数から集計。

【2024 年すいか人気お礼品ランキング TOP10】



**【先行受付】尾花沢産小玉スイカ(約 2～4kg)×2 玉 令和 7 年産 観光物産
[山形県尾花沢市] 寄付金額：13,000 円**

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1066854

日本有数のすいかの出荷量を誇る尾花沢市。山形県内でも特に寒暖の差が激しく、夏には日中の気温が 35 度以上になり、朝になると山から冷たい風が吹き込み 15 度くらいまで下がります。この気温差によって糖分をたくさん蓄え甘く育つため、歯触りが抜群です。

お礼品レビュー

皮が薄く、とても甘くておいしかったです！家族も大満足でした。





尾花沢すいか 3L サイズ(約 8kg)×1 玉 令和 7 年産 2025 年産 JA

【山形県尾花沢市】 寄付金額：12,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1264356

尾花沢市は昼夜の寒暖差が大きく、栽培に適した気候風土と生産者のたゆまぬ匠の技術で栽培され、甘く爽やかな味とシャリッとした食感が抜群のすいかが生まれます。JA みちのく村山の光センサーと品位センサーを兼ね備えた選果施設で、厳しい基準を満たしたものだけが届けられます。

お礼品レビュー

甘い部分が広くて最高！こんなに甘いすいかを初めて食べました。



【発送月固定定期便】わかやま旬のくだもの【S】全 6 回

【和歌山県印南町】 寄付金額：55,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=4009919

和歌山県より、旬のまりひめ莓・小玉すいか・桃・柿・みかん類を厳選してお届けします。和歌山県は温暖な気象に恵まれフルーツの栽培がとても盛んで、一年中さまざまな魅力あるフルーツを楽しめる“くだもの名産地”です。



お礼品レビュー

どの果物もジューシーで、とてもおいしいです！また頼みたいと思います！

順位	お礼品名	自治体名	寄付金額	掲載ページ
4 位	尾花沢すいか 2L サイズ(約 7kg)×1 玉 令和 7 年産 2025 年産 JA	山形県尾花沢市	11,000 円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1264361
5 位	【先行受付】尾花沢産スイカ 2L サイズ(約 7kg)×1 玉 令和 7 年産 観光物産	山形県尾花沢市	11,000 円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1128212
6 位	尾花沢すいか L サイズ(約 6kg)×2 玉 令和 7 年産 2025 年産 JA	山形県尾花沢市	16,000 円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1264335
7 位	でんすけすいか優品	北海道当麻町	20,000 円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=3062479
8 位	【先行受付】尾花沢産スイカ 2L サイズ(約 7kg)×2 玉 令和 7 年産 観光物産	山形県尾花沢市	17,000 円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1128209
9 位	尾花沢すいか 2025 年 大玉 3L×1 玉	山形県大石田町	14,000 円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=3093963
10 位	【先行受付】黄色スイカ 金色羅皇 3L サイズ 約 8kg×1 玉 令和 7 年産	山形県尾花沢市	17,000 円	https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1292008

※ 集計期間：2024 年 1 月 1 日～12 月 31 日。さとふる「すいか」カテゴリお礼品への寄付件数より算出

※ お礼品情報は 2025 年 5 月 28 日時点のものです。一部のお礼品で受付期間外・取り扱い終了の場合があります

TOPIC2 「すいか」ランキング 1 位のお礼品を提供する「尾花沢市観光物産協会」、ふるさと納税が地域農業の未来を支える一助に

人気の「すいか」の他にも、尾花沢市名産の果物や加工品、雑貨や体験型チケットなどを出品している「尾花沢市観光物産協会」。「尾花沢市観光物産協会」では、「すいか」の収穫・出荷が終わった直後に生産者とともに翌年に向けた反省会や会議を行い、価格や販売時期について早い時期から準備を進めています。その結果、最も申込みが多い年末にも寄付を受け付けることができ、リピーターの多さにつながっています。また、各生産者からの直送体制を整えることで、鮮度と品質を保った「すいか」を届けることができます。ふるさと納税については、寄付の受け付けだけでなく、全国の方々に「尾花沢スイカ」の魅力を知ってもらう貴重な機会につながり、リピーターからの声も励



みになっているとのことでした。さらに、昨年には「尾花沢すいか農学校」を開校するなど、若手育成や担い手確保の動きが進んでおり、ふるさと納税が地域農業の未来を支える一助になっていると実感しているそうです。

TOPIC3 地域ごとに異なる「すいか」の特徴をご紹介します！

気候や土壌の違いから、地域によって味わいが異なるすいか。「さとふる」で注目の「すいか」を地域別にご紹介します。

<北海道>

北海道のすいか栽培は気温差を活かして作られ、糖度の高さが特徴です。北海道ではさまざまなブランドのすいかが栽培されており、富良野市の「ふらのスイカ」や当麻町の「でんすけすいか」などがあります。

ふらのスイカ 5kg 以上 1玉

【北海道富良野市】 寄付金額：12,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1278448

北海道富良野市は盆地のため、朝晩の寒暖差が非常に大きい気候です。気温差が大きいほど、フルーツや野菜などは甘くなる傾向があります。糖度 12 度以上の甘くてシャリシャリ食感のすいかです。



<中部>

中部エリアでは、新潟県、石川県、長野県、愛知県ですいかの栽培が盛んです。新潟県では海岸砂丘畑地帯と魚沼丘陵地帯を中心に栽培され、初夏の日射しと夜半の涼しさがシャリとした歯触りと糖度の高いすいかを育てます。

内灘砂丘育ちの空風すいか Lサイズ(6~7kg)1個

【石川県内灘町】 寄付金額：10,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1598281

水はけの良い海辺の砂丘地で、ミネラルいっぱいの潮風を受けて育った「空風すいか」。富山湾で採れた魚由来の肥料を与えて育てています。内灘海岸では雄大なサンセットを望むことができ、観光スポットとしても人気です。



<近畿>

近畿エリアの中でも和歌山県は「小玉すいか」の産地で、印南町や御坊市などで生産が盛んです。黒潮暖流の恩恵により一年中温暖で、ビニールハウス、ビニールトンネル、露地栽培と長い期間すいかが栽培されています。

小玉すいか「ひとりじめ」2~3玉/和歌山産

【和歌山県印南町】 寄付金額：10,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1238912

和歌山県は西日本有数の「小玉すいか」の産地。皮が薄く果肉の甘さも隅々まで行き渡り、味が均一なのが特徴です。八百屋のプロが厳選したおいしいすいかで、大玉に負けないシャリ感があります。



<中国・四国>

鳥取県はすいかの生産量が全国 4 位で、特に有名な「大栄西瓜」は 100 年以上の歴史があります。大山の山麓で栽培され、土壌は保水性と透水性が良い肥沃な黒ボク土で形成されており、大玉で皮が厚いことで鮮度と強度が保たれています。

大栄西瓜 秀品 大1玉(7~10kg 前後)

【鳥取県北栄町】 寄付金額：14,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1599007

甘さとシャリ感で大人気の「大栄西瓜」の大玉です。糖度検査に合格したことを証明する「大栄西瓜シール」が付いた秀品です。丁寧に梱包してお届けします。



<九州・沖縄>

収穫量全国 1 位の熊本県のすいかはビニールハウスで栽培され、他県よりも早い時期から生産でき、天候の影響を受けにくいことで安定的に生産できます。また、1 株から 1 玉だけ収穫する手法により甘みが凝縮されています。

[2025 年発送]小玉スイカ 2玉 (1玉約 2kg)

【熊本県山鹿市】 寄付金額：13,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1300420

すいかの名産地・熊本県の採れたてのすいかをお届けします。小玉なので冷蔵庫にも入れやすく、丁度良い食べ切りサイズです。皮が薄く果肉の甘さが隅々まで行き渡り、均一な味が特徴です。



※ 参照元：農林水産省「令和 5 年産すいか都道府県別の作付面積、収穫量及び出荷量」

番外編：ユニークなすいか関連お礼品

滝沢スイカ使用!!滝沢西瓜 缶詰 2 缶セット

[岩手県滝沢市] 寄付金額：11,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1615191

普通の缶詰の手法では残ってしまう瓜臭さをなくし、生のすいかを食べた時と同じシャリシャリ感を楽しめるようこだわりました。商品開発に 4 年の年月を費やした自慢の逸品です。



完熟スイカでの水分で作ったこだわり尾花沢スイカレトルトカレー

[山形県尾花沢市] 寄付金額：31,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1016563

水を一切使わず、尾花沢市の完熟すいかをはじめブランド尾花沢牛や野菜をじっくり煮込み、独自ブレンドしたスパイスを使った豊かな香りの大人のカレーです。2015 年「やまがたふるさと食品コンクール」にて、最高賞の県知事賞を受賞しました。



クラフトコーラ「いこまスイカ割り」

[奈良県生駒市] 寄付金額：10,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1503555

県立奈良北高等学校や地元企業による「いこまのみんなで作るクラフトコーラプロジェクト」から生まれたコーラシロップです。美容と健康をテーマとし、生駒市高山町で栽培した南アフリカのカラハリ砂漠に生息する「野生種スイカ」をメインに、奈良で育った大和橘やキハダの実を使っています。



グイグイきてる SNS 映え間違いなし!スイカキャップ&ポストカード

[沖縄県今帰仁村] 寄付金額：10,000 円

https://www.satofull.jp/products/detail.php?product_id=1340671

今帰仁村の特産品であるすいかをモチーフに、遊び心いっぱいのデザインで可愛く仕上げました。フロントにある黒いすいかの種は刺しゅうなので取れる心配なし。軽くて涼しいメッシュキャップです。



※ お礼品情報は 2025 年 5 月 28 日時点のものです。一部のお礼品で受付期間外・取り扱い終了場合があります

■ 株式会社さとふるについて

株式会社さとふるは、ふるさと納税（自治体への寄付）を通して地域活性化を推進しています。「ふるさとの元気を“フル”にする、ふるさとの魅力が“フル”に集まる ふるさと応援、ふるさと納税ポータルサイト」をコンセプトに、寄付者向けに「さとふる」で寄付先の自治体やお礼品の選定、寄付の申込み、寄付金の支払いなどができるサービスを提供しています。自治体向けには寄付の募集や申込み受け付け、寄付金の収納、お礼品の在庫管理や配送など、ふるさと納税の運営に必要な業務を一括代行するサービスを提供しています。また、ふるさと納税を活用した地域活性化の取り組みを掲載する、地域情報サイト「ふるさとこづち」(<https://www.satofull.jp/koduchi/>) を運営しています。

以上

- この報道発表資料に記載されている会社名および製品・サービス名は、各社の登録商標または商標です。
- この報道発表資料に記載されている内容、製品、仕様、問い合わせ先およびその他の情報は、発表日時点のものです。これらの情報は予告なしに変更される場合があります。

【本件に関する問い合わせ先】

<お客さまから>

さとふるサポートセンター E-mail : ask@satofull.co.jp

Tel : 0570-048-325 受付時間：午前 10 時～午後 5 時（土・日曜日、祝日、年末年始を除く）