

八百屋塾通信 Vol. 13

八百屋塾ホームページをごらんください
▼「八百屋へ行こう」で検索
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

1,000箱中1箱の

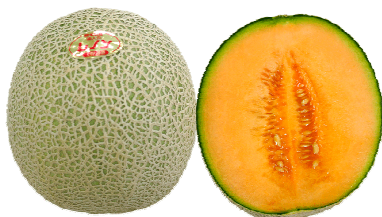
「富士」は超優等生！

メロンはウリ科キュウリ属。農林水産省の分類では野菜、文部科学省では果物です。原産地はアフリカから近東にかけて、という説が有力。西に伝わったのが「メロン」、東に伝わったのが「ウリ」になりました。

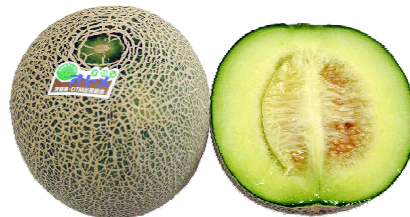
「富士」は、アールス系メロンの超高級品 静岡産「クラウンメロン」の最高ランクです。「富士」以下、「山」「白」「雪」と続きます。アールス系とは、明治時代にイギリスから入ってきた「アールスフェボリット」の系統で、ネットメロンの代表品種群です。マスクメロンとも呼ばれるのは、熟したときの香りが麝香(ムスク)を思わせるから。飛沫防止のマスクではありません。



【八百屋塾に登場した
ネット系メロン】



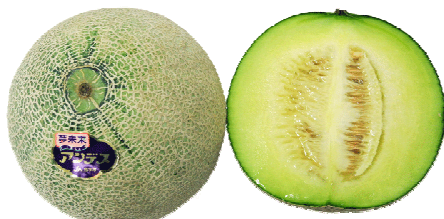
▲レノン



▲オトメ



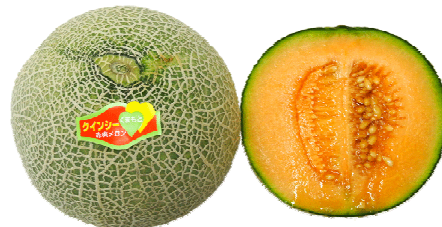
▲タカミ



▲アンデス



▼肥後グリーン



▲クインシー

メロンの甘さ

追熟しても糖度は収穫時と変わらない。食感で甘く感じる

熟度の判断

熟したメロンは、おしりを叩くと鈍い音がする

生産ランキング

1位茨城、2位熊本、3位北海道、4位山形、5位青森の順 (2018農水省)

アールス系の貯蔵

20℃で7~10日間、10℃で2週間、4℃で3~4週間。低温保持後常温に移すと2~3日

おいしいメロンは

網目が太く浮き出てきめ細かい。決め手は生産者

市場の動き

- 静岡産アールスメロン:4月より春系品種。上位等級の大玉中心
- 熊本産クインシーメロン:前年並み入荷、下旬がピーク
- 茨城産オトメメロン:天候良好で漸進出荷、5月がピーク
- ホームランメロン・タカミメロン:5月頃
- 山形庄内メロン・北海道夕張メロン:6月頃

■動画コーナー、始めました！

実行委員長達が、「おおまさり」の収穫体験に行ったようすなどがご覧いただけます。動画ページへは、[こちらから](#)→

■メロンの情報は 八百屋塾ホームページで

◇講演 農研機構 杉山充啓氏 2017年5月21日

◇商品説明 塩田勝良氏 2019年5月19日

橋本幾男氏 2016年5月15日・15年5月17日・14年4月20日・13年4月21日・12年5月20日・09年5月17日

八百屋塾ホームページへは、[こちらから](#)↑

