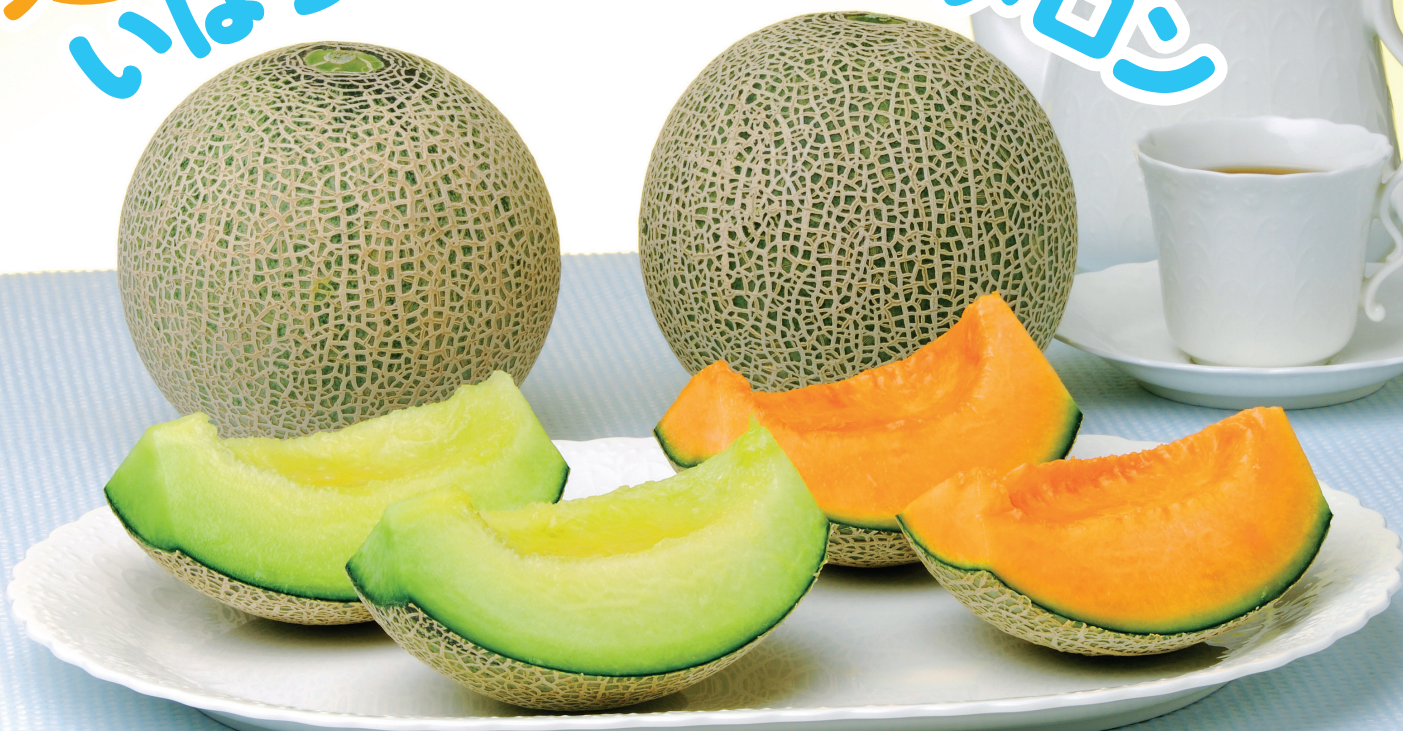


今が旬! いばらきのおいしいメロン



皆さん、ご存知でしたか？茨城県が日本一のメロン産地であることを！今が旬のおいしいアンデスメロンとクインシーメロン、さらにメロンを素材にした茨城生まれのスイーツをクローズアップします。

今が食べごろ、
アンデスメロン
& クインシーメロン

茨城県は、生産量全国一を誇るメロンの産地です。メロンの全国シェアのなんと二十三パーセントを茨城県が占めています。春から初夏にかけてはアンデスメロンやクインシーメロンを中心に、オトメメロン、タカミメロンが、夏から秋にかけてはアールスメロンが出荷されます。

今回は、今がちょうど食べごろのアンデスメロンとクインシーメロンをご紹介します。アンデスメロンとクインシーメロンの一大産地である鉾田市は、一年を通じて温暖で、土壌は水はけのよい関東ローム層の土壌であるため、まさにおいしいメロンづくりに必要な条件を備えています。

茨城のメロンは、ビニールをかぶせたかまぼこ型のパイプハウスで栽培されます。苗を植えてから収穫するまでの約四カ月間、生産者の皆さんはハウスの温度管理などメロンの世話に追われる日々が続きます。こうして手塩にかけて育てられるメロンのなかで、五月から六月を中心として市場に出るのがアンデスメロンとクインシーメロンです。

アンデスメロンは、高級メロンのアールスメロン（マスクメロン）と

同じく、果皮表面に網目があるネットメロンで、果肉はみずみずしい黄緑色です。肉厚で豊かな香りとコクのある甘みがあり、価格も手ごろなので人気があります。

クインシーメロンも同じくネットメロンですが、果肉は鮮やかなオレンジ色で、なめらかな口あたりと深みのある甘さが特徴です。クインシーメロンの赤い色素はカロテンで、ニンジンやカボチャよりも多く含まれています。カロテンには老化を防止する抗酸化作用があるといわれています。

メロンは収穫してから熟度が進み、四〜五日後に食べごろを迎えます。室温で熟成させ、食べる二時間ぐらい前に冷蔵庫で冷やすとおいしく召し上がれます。今が旬のいばらきのメロンを、どうぞご賞味ください。

メロンの出荷時期

種類	時期	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
オトメメロン									
アンデスメロン									
クインシーメロン									
タカミメロン									
アールスメロン									

いばらきクローズアップ

いばらきメロンの おいしいスイーツ

メロンの産地茨城では、おいしいメロンのスイーツが次々に誕生しています。そのまま食べてもおいしいメロンがスイーツになると、味わいはまた格別。手軽にメロンを味わえるのも、スイーツの魅力です。

〈メロンようかん〉

水戸市の亀印製菓では、「和メロン」というようかんを誕生させました。茨城県食料産業クラスター展開事業として、県や大学、生産者と連携して新製品開発に取り組み4年の歳月をかけて完成。銚田市産のメロンの果肉をすりつぶしてゼラチンに使用しています。

製造部長の小栗さんは、「やわらかくて甘さ控えめなようかんは、とても食感がよいと好評です」と話していました。



〈メロンの和菓子・洋菓子・パン〉

神栖市の鹿島製菓では、メロンを素材にした和菓子・洋菓子・パンを製造しています。メロンピューレをあんやクリーム、生地に練り込んだオリジナルのメロンスイーツです。また、メロン果汁と果肉を使って焼き上げ、カスタードクリームを入れたメロンパンは特に大人気。

「素材はもちろんいばらきのメロンを使用しています」と胸をはって語るのは、社長の大槻さんです。

いばらきメロンのスイーツは、ほかにもまだまだあります。ぜひ一度召し上がってみてはいかがでしょうか。



問 県園芸流通課

うまいもんどころ推進室

☎029(301)3996

☎029(301)3999

産地直送のいばらきメロンを手に入れよう



JA茨城旭村特産物直売所 サングリーン旭

旬のアンデスメロン、クインシーメロンがズラリ。最新鋭の光センサー選果で、糖度・形状を厳しく選果したおいしくて安心なメロンです。アンデスメロンは6月下旬、クインシーメロンは7月上旬まで販売。メロンをあんに練り込んだどら焼き「旭のメロン君」もおすすめ。

問 サングリーン旭

銚田市縦山602-1 ☎0291-37-4147



JAかしまなだ ファーマーズマーケットなだろ

銚田市生まれの新鮮なメロンを販売しています。蜜蜂交配により、1本のつるに2個だけ実をならせる品質管理から、おいしいメロンが生まれます。地元でとれた、新鮮な野菜も好評です。

問 ファーマーズマーケットなだろ

銚田市飯名537-1 ☎0291-34-8888