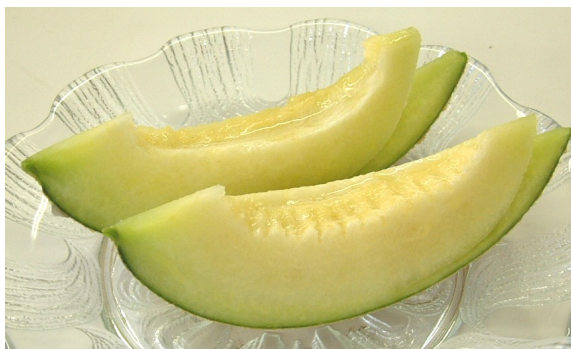




= メロン =

Melon (英)

ウリ科キュウリ属

～やわらかい果肉と甘い香りが魅力的～

近年では品種改良が進み、多種多様なメロンが各地から出荷されています。メロンのおいしいこの時期、食べ比べをしてみたいはいかがでしょうか。

【来 歴】

メロンの原種はアフリカ西部が起源と考えられています。その後エジプトからヨーロッパに伝わったものが分派して、ネット（表面にある網目模様）系、ノーネット系へと分かれていったようです。日本では古くから“マクワウリ”という品種がありました。現在、目にするものは明治時代に欧米から導入された品種とその改良品種が中心です。

【主な品種】

♪♪. アールスメロン ～青肉ネット系～

アールスが日本へ導入されたのは明治 30 年代で、福羽博士によって新宿御苑で初めて試作されました。それから栽培が普及し、大正 6～7 年頃から市場に出回るようになりました。

最高品質のアールスメロンを作るために開発されたのが「隔離ベッド栽培」です。地面から切り離された人口の栽培床で育成するもので、アルミ製の枠に土を盛った構造になっており、与える水や肥料の量を完全にコントロールすることができます。純粋なアールス・フェボリット系であり、温室の隔離ベッドで栽培されたものを「マスクメロン」といいます。マスクメロンは香り・味ともにメロンの最高級品として君臨しています。

♪♪. 石川アールス ～青肉ネット系～

昭和 51 年に松任市でハウストマトの後作として、また昭和 52 年に金沢市下安原町のハウススイカの後作として導入されたのが、石川県におけるメロン栽培の始まりです。石川アールスは夏と秋の年 2 回、それぞれ 1～2 ヶ月ずつ出荷されます。

このメロンのすばらしい点は、肌が白くてきれいなところ。（地元だから当然とはいえ）金沢市中央卸売市場に入荷するメロンの中で最も鮮度がいいこと。日持ちの点でも優秀。もちろん味も最高です。

♪♪. アンデスメロン ～青肉ネット系～

ネットが密に入り、果重は 1kg～1.3kg 程度。果肉が緑色で甘味が強いのが特徴です。アンデスメロンは作りやすく食味が安定しているために、露地メロンの品種の中でトップの地位を確立しています。名前の由来はアンデス山脈とは全く関係がなく、作りやすい、病気に強い、たくさん獲れる、手ごろな値段で買える・・・つまり、農家は安心して作れる、消費者も安心して買えるということから「アンシンデス・メロン」となり、それを略して「アンデスメロン」と命名したのです。

♪♪. タカミメロン（貴味メロン） ～青肉ネット系～

果皮は深緑色で、ネットが細かく盛り上がり薄いのが特徴。果肉は緑色で糖度が高く、さわやかな甘みがあります。果肉のしまりが良く、やや硬めなので日持ちがよく、スーパーなどでもすっかりおなじみになりました。

♪♪. 肥後（ひご）グリーン ～青肉ネット系～

まだなじみの薄い品種ですが、高い実力を秘めています。熊本県で栽培されている肥後グリーンは、糖度が 16 度以上、種の部分が少ない上に皮が薄いため、果肉が厚いという特性があります。その甘さはマスクメロン以上とも言われており、熊本を代表する高級ブランドメロンです。

♪♪. クインシーメロン ～赤肉ネット系～

主な産地は熊本県、茨城県、山形県。（（ボレロ×アールス夏系 7 号）×スーパラチブ）×（新豊玉×ふかみどり）という複雑な交配を経て誕生した優秀なメロン。赤肉の大衆メロンの代表的存在。果汁が豊富で、なめらかな果肉と深い甘みが特徴。

♪♪. タ張メロン ～赤肉ネット系～

北海道夕張市の特産物。アールスフェボリットとアメリカ系赤肉露地メロン「スパイシー」を交配してできたメロン。静岡のマスクメロンと双璧をなす、高級メロンの代名詞的存在。初セリで 1 玉 1 万円というのが毎年のニュースになるほどです。

♪♪. ルピアレッド ～赤肉ネット系～

主に北海道で栽培されており、果皮は灰緑色で細かいネットが密に出て見た目に高級感があります。まろやかな甘さがあり、たっぷりの果汁は糖度 16 度以上と安定しています。赤肉の果肉は、きめが細かくしっかりとっていて、日持ちが良いことも特徴です。

積丹半島付近の雷電海岸にちなんで「らいでんメロン」と呼ばれることもあります。

♪♪. マリアージュ ～赤肉ネット系～

果皮は灰緑色で、ネットは高めで美しく発生します。果肉の色は濃いサーモンピンク。果肉が厚く、まろやかな甘さとやさしい香りが、名前の通り、食べると幸せな気分になれます。

♪♪. プリンスメロン ～赤肉ノーネット～

皇太子（平成天皇）ご成婚の1959年に育成が始められ、一躍大ブームとなりました。西洋種のメロンとマクワウリの交配種で、風味も香りも優秀で根強い人気があります。

♪♪. ハネジューメロン ～白肉ノーネット～

アメリカやメキシコからの輸入が多く、果皮、果肉ともに白っぽく、多汁で甘味みがありますが、香りは弱いのが特徴です。はちみつが滴るような、なめらかで甘みの濃い風味から、この名がつけました。

♪♪. イエローキング ～白肉ノーネット～

イエローキングは、果皮が黄色く果肉が白く厚いのが特徴。糖度も高く、肉質が適度に柔らかいので、まろやかでとろけるような風味とサッパリとした後味は格別です。

ネット系メロンのように、追熟を待たなくても食べられるのがポイント。出荷時期は5～6月と早めです。

♪♪. ホームランメロン ～白肉ノーネット～

ホームランはハネデューの白色と緑色の交配種。果皮、果肉とも白色で細長い形をしており、香りは弱いですが、果肉がやわらかく、なめらかな口当たりと日持ちがよいことが特徴です。

【選び方】

《ネット系》

形が整っていて、お尻の部分が小さいものが上質です。一般的に、網目が細かいほど香りも味も良い傾向があります。

《ノーネット系》

形が球形に近く、表面に張りのあるものが良いでしょう。

【食べ頃】

1. お尻の硬さ

メロンの下部を指で押してみて少し弾力がある状態が食べごろ。

お尻が硬い時は果肉も硬く未熟です。また、やわらかすぎるのは熟れすぎです。

2. 匂い

メロン特有のかぐわしい香りが強くなってきたら食べごろ。

【保存方法】

買ったメロンは、冷蔵庫には入れず、常温で保管してください。

食べ頃となり「今日食べよう！」となった場合は食べる2～3時間前に冷蔵庫に入れて冷やしておく、と、いっそうおいしく召し上がれます。ただし、冷やしすぎると味が落ちてしまいますので、ご注意ください。

【栄 養】

カリウムを豊富に含んでいます。カリウムは体内から排出されるときに必ず塩分を伴って出て行くので、塩分をとりすぎる傾向にある現代人にとっては、非常に効果的といえます。高血圧症の予防などに効果があります。アミノ酸も多く利尿作用があるので、二日酔いの時に食べるのもよいでしょう。

温室メロンの栄養成分表（生の場合）可食部 100 g 当

エネルギー	水 分	たんぱく質	脂質	カロテン
42.0kcal	87.8g	1.1g	0.1g	33 μ g
リ ン	マグネシウム	カリウム	葉 酸	食物繊維
21mg	13mg	340mg	32 μ g	0. 5g

資料：「五訂日本食品標準成分表」

【メロンのネット】

果実が成長する過程で、表皮の成長が先に止まって硬くなり、内部がまだ大きくなろうとするために、表面にひび割れが入ります。そのひび割れをふさぐためにできるのがネットで、人間の体に例えればかさぶたのようなものです。 ネットの美しさもメロンを評価する上では重要な要素となっています。

また、アールスメロンは結婚式の引き出物によく使われます。これは値段が高くて高級というだけでなく、その形の特徴にも理由があります。「つる」が付いていることが「鶴」を、表面のネット模様が「亀の甲羅」を連想させることから縁起の良い果物として用いられます。中にはネット模様をうまくアレンジして「祝」「寿」などおめでたい文字を浮き上がらせたものもあります。