

みえの安心食材

メロン

●取材先

阿部 英樹さま
四日市市上海老町

●食材説明文 (約 140 文字)

ハウス内に入ると甘い香りが漂ってくる。受粉を助けるミツバチが、花の蜜を運ぶ姿も見える。

メロンの中でも最高品種とされるアールスメロン。瑞々しい果肉は糖度が抜群。

反面、栽培は難しい。生産者の日々の細かな気配りが、おいしいメロンを育てている。

●現地風景コメント (約 30 文字)

1



栄養の多い田んぼの土を使用した
こだわりの栽培方法。

2



土づくりにも気を配っている。
150℃の蒸気で、30分以上土を消毒する。

3



室内温度が低いと生育障害が起こるため、
ハウス内は約27℃に保たれている。

4



縦バージョン

5



アップバージョン

6



種植えから10日ほどたった苗。
まもなく定植される。

7



炭酸ガスをハウス内に送り、
光合成を促進させることもある。

8



苗の間隔は32cm前後。
もっとも生育に適しているという。

9



支柱を利用した立て栽培。

10



特殊な素材でできた専用クリップを使用。
割れにくいので長く使える。

11



ハウス内を飛び回るミツバチの力を借りて、
受粉をおこなう。

12



交配日を日誌に記録し、生育日数や
収穫時のばらつきが出ないように管理する。

13



下から13～15番目のおしべとめしべを受粉。
実をつけられるのは、この3ヶ所だけ。

14



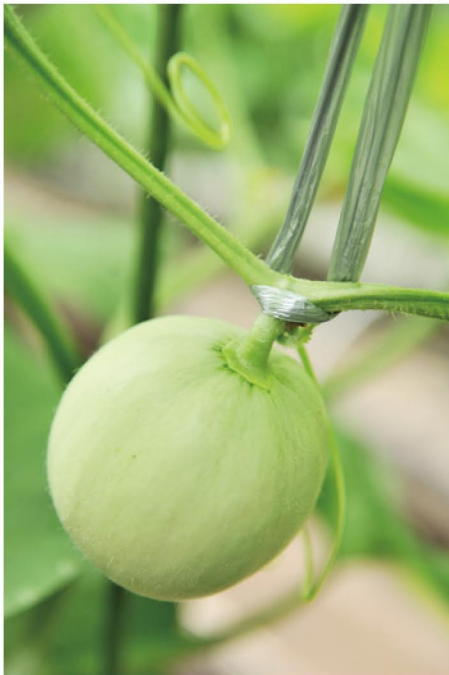
3つ小玉ができたら、1つを残し摘果する。

15



美しい模様をつける条件は、
小玉時代に縦長であること。

16



葉で実をこすって傷つけないよう、
玉をひもでつる。

17



網目模様ははメロン下部から始まり、上部、
そして胴部へと広がっていく。

18



このひびが美しい網目の元。
メロンの網目は、表面のヒビを
ふさぐために実が傷を覆ったものだ。

19



最高級品種アールスメロン。
味も香りも抜群の甘さを誇る。

20



おいしさの反面、栽培には手がかかる。
病気に弱く、繊細な温度・湿度管理が必要。

21



収穫間近に水やりを減らすことで、より甘みを増すことができる。

22



メロンの象徴のひとつのアンテナ（茎）は、見栄えのよい長さに切って出荷。

23



「美味しいメロンを作るためには？」
自問自答しながら努力を続ける。

24



自信を持って送り出す時は、
全ての苦勞が報われる瞬間だ。

●食材写真コメント（約 30 文字）

25



食べごろのメロンは、表面が黄色みをおび、
甘い香りを放っている。

26



横バージョン



別バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

28



29



横バージョン

頬が落ちるほどの甘さと、
果汁だらぶりで、とってもジューシー。

30



別バージョン