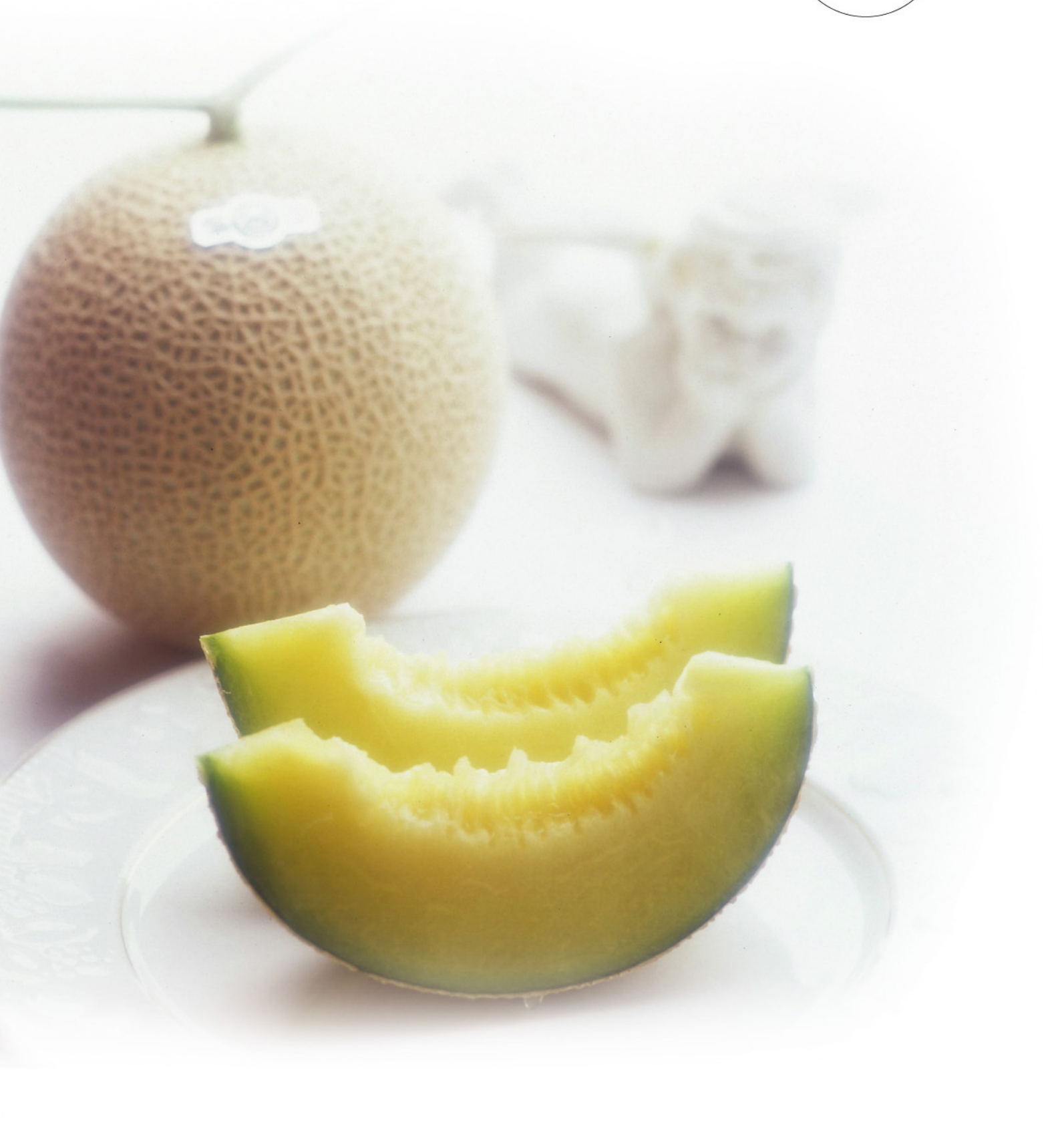


おいしいメロン

静岡・磐田産の“アローマメロン”

静岡県温室農業協同組合 磐田支所だより vol.1

創刊号



私たちは、誇りをもって 日本一のマスクメロンを 栽培しています。

日本一の品質を誇る静岡県のマスクメロン。
では、そうした最高のメロンをつくるために、
生産者たちはいったいどんな努力や
工夫を重ねているのでしょうか、
磐田市で温室メロン栽培に情熱を注ぐ
石川さん親子にお聞きしました。



石川清一さん、知明さん親子
温室棟数11棟 栽培開始S35年。
磐田市駒場で三代続くメロン農家。
「メロンが何を訴えているのか感じ
取ること」、これがメロン栽培の一番
の難しさであり醍醐味だという。

私たちが、おいしいメロンを栽培しています。

「生産者シール」は、
信頼と責任の証



検査に合格したすべての温室メロンに貼られる生産者シール。生産者番号の表記は信用と責任の証です。



白川 智治さん
(温室棟数 10棟 栽培開始 H6年)

自分流の栽培方法を常に考えながら日々勉強中です。まだまだ半人前ですが、いつかは「俺流メロン」を完成させたいと思っています。



大橋 和善さん
(温室棟数 8棟 栽培開始 S40年)

安心、安全なメロンを消費者の皆様にお届けできるように頑張ります。



鈴木 俊典さん
(温室棟数 11棟 栽培開始 S52年)

「美味しかった、また食べてみたい」の声を聞くと嬉しいものですね。そんな声に答えたいと思いながらメロンを作っています。

「メロン栽培で一番気を使う点は、温度と水ですね。一年を通して20℃〜30℃に保持できるようにセンサーで窓を自動開閉したり、冬はポイラーを使って温室内を暖めたりして温度調節を行っています。そう語るの、磐田で40年以上温室メロン栽培を続ける石川清一さん。15年ほど前から息子の知明さんが加わって、親子二代でマスクメロンづくりに携わっています。

「水やりもまた気の抜けない作業

です。基本的には自動で灌水しますが、微妙な調整はやはり手で行います。土の乾き具合、メロンの木の様子、天候の変化などを総合的に判断しながら、加減していきます」。実は、この温度と水の調整こそ、メロンの出来を決める最大のポイントです。高品質なメロンが収穫できるよう、石川さん親子は日曜も正月も、それこそ365日、目を離すことなく大切に育てているのです。「磐田のメロンは、私たち生産者が手塩にかけ

て育てた日本一のメロンと自負しています。ですから、消費者の皆さんには、ぜひ食べ頃を逃さず、そのおいしさを十分に堪能してほしいと思いますね」。

今、農業が抱える大きな問題の一つに後継者不足がありますが、それはメロン栽培農家にとっても同様です。そんな中であって、家業を継ぐと頑張る知明さんは大変頼もしく、また、メロン産地である磐田にとっても、非常に心強い存在です。

「跡を継ぐのは自然の流れで、特に抵抗はなかったですね。今もまだまだ勉強中ですが、それでも自分の思いが通じていいものが出来たときは最高に嬉しいし、さらにやる気が出てきます」と知明さん。清一さんは、「家業を継いでくれるのは、苦労であり、楽しみでもあります。二代でやるには規模を拡大させるを得ないけど、その分励みになるし、一人より二人のほうが横のつながりも、やりがいも大きくなりますから」とこやかな笑顔で話します。

「今後もお互いに意見を出し合い、助け合いながら、さらなる質の向上をめざしたい」と語ってくれた石川さん親子。きっと今日もまた、温室内でメロンの成長をやさしく見守り続けていることでしょう。

温室メロンの栽培方法



静岡県の温室メロンは、ガラス温室で、地面から離れた高床のベッド(隔離ベッド)を利用して一年中栽培されます。また、高品質のメロンをつくるため、1本の木に1つのメロンだけを育てます。



1. 厳選された種子
80年の伝統の中で、研究し選ばれた種子を使います。



2. 播種直後
病気に強いメロンの種子と品質の高いメロンの種子を1粒ずつ植えます。



3. 接木
病気に強く品質の高いメロンをつくるために、2本の苗を接木します。



4. 定植
蒸気消毒された隔離ベッドへ定植、有機栽培で育てます。



5. 交配
定植から約25日で開花。ミツバチを使って雌花に雄花の花粉をつけ交配します。



6. 散水
毎日2〜3回、約120から140ℓの灌水作業を行います。



7. 選果・玉吊
1本の木に3個の実を付け、その後、一番良いものを1個選び、ひもで吊ります。



8. 仕上げ期
メロンを病害虫から守り、美しく仕上げるための玉ふきが丹念に行われます。

群を抜いていいですね。 どこに出しても恥ずかしくくない 最高のメロンです。

「生産者の名前」が価格を決める上での大きな判断材料になるというマスクメロン。他の果物とはちよっと違う競りの方法や磐田のメロンについての率直な感想を、愛知県で仲卸業を営む(株)丸三青果社長の竹雅さんにうかがいました。

株式会社丸三青果
代表取締役社長
竹雅盛行さん
メロンの仲卸に携わって30年というベテラン。メロンの善し悪しを瞬時に見分ける、まさに目利きである。



名古屋市中中央卸売市場北部市場の青果部で、朝7時半に始まったマスクメロンの競り。竹雅さんたち仲卸業者は、箱詰めされたマスクメロンを1ケースずつ瞬時にチェックしながら競り落としていきます。「マスクメロンは、個選」といって、1箱1箱競りにかけます。箱には生産者の名前と等級、重さが載っているの

で、その記載事項とメロンの表情を見ながら価格を決めていきます」。こうした個選で競りをするものは珍しく、果物ではマスクメロンとマスカットぐらいだと竹雅さんはいいます。「生産者の名前を見ればだいたいの判断できますね。生産者によってこれほど評価が大きく違ってくる果物もないんじゃないでしょうか。腕のいい生産者は、条件が悪くてもいいものを、悪い時さえ、安定していいものを



名古屋市中中央卸売市場北部市場内で毎朝行われる静岡マスクメロンの競りの様子。メロン約200ケースが15分足らずで次々に競り落とされていく。



竹雅さんをはじめ、どの仲卸業者も1箱1箱真剣な眼差しで品定めを行っている。

出してくる。いいものをつくっても
らえば、もちろん高く買いますよ」。
竹雅さんが代表を務める株式会社
社丸三青果は、メロンを柱とした果
物の仲卸業を行っていて、こうして
市場で競り落とした商品をデパー
トやスーパー、ホテル、レストラン
などに小分けして納品しています。
「北部市場でメロンの競りに参加す
る仲卸業者は5件位、そのうち主に
買うのは2件です。他の果物は等階
級と産地で価格が決まっていますが、
メロンは専門知識が必要なので非
常に競りが難しい。年に4回開かれ
るメロンの品評会結果を得るなど、

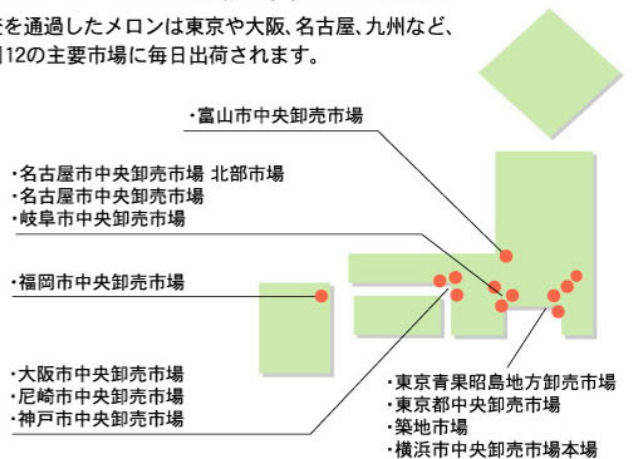
常に情報収集は欠かせません」と力
を込める竹雅さん。中には、「この生
産者のメロンが欲しい」と名前を指
定するこだわりの果物専門店もあ
るそうです。
最近では、高知や熊本、茨城など
静岡に追随しようと頑張っている
産地も増えていますが、「やはり静
岡のメロンは群を抜いていますね。
品質が高く安定していて、何ともい
えない香りの良さがあり、断然おい
しい。どこに出しても恥ずかしくな
い最高のメロンです。これからも自
信を持ってお客様に提供させても
らいますよ」。

メロンの一般的な流通経路

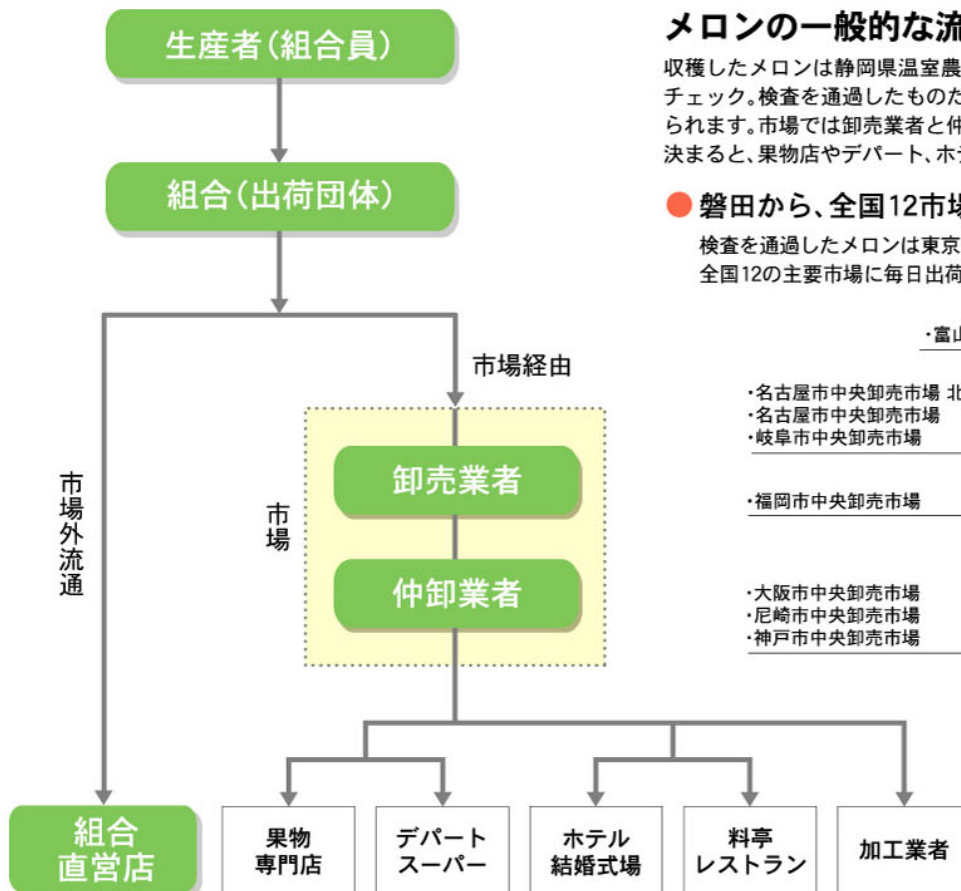
収穫したメロンは静岡県温室農業協同組合に運ばれ、検査員によって厳重に
チェック。検査を通過したもののだけが全国の市場、もしくは産直業者に届け
られます。市場では卸売業者と仲卸業者の間で1箱1箱競りが行われ、価格が
決まると、果物店やデパート、ホテル・レストランなどに納入されます。

● 磐田から、全国12市場に出荷されます。

検査を通過したメロンは東京や大阪、名古屋、九州など、
全国12の主要市場に毎日出荷されます。



市場には、毎日全国から数十種の荷が集まる。





いつも明るい笑顔で欠かさないメロンショップ松香園の奥さん。人気の子メロン漬や金山寺はすべて奥さんのお手製です。



松香園メロンショップ
昭和61年創業
磐田市一色38
TEL.0538-58-0676
国道150号線沿い。
大きな看板が目印。

お得なメロンから 最高品質のものまで。

「松香園」は静岡県温室農業協同組合公認の直販ショップ第一号店。それだけに、磐田のメロンに対する思いは並々ならないものがあるようです。店の看板娘？でもある奥さんに、メロンへの思い、販売の工夫等についてお聞きしてみました。

松香園が静岡県温室農業協同組合公認のマスクメロン販売店としてオープンしたのは、今から約20年前です。それまではこういう形態の店がなかったのですが、周囲からは心配する声も多かったのですが、「これからの時代は産地から発信していく店がなきゃ絶対にダメ」という熱い思いでスタートさせました。

おかげさまで現在、浜松、静岡を

中心とした来店客、全国各地への産直販売と、多くのお客様にご利用いただいています。ただ、昔から「マスクメロンはもらって食べるもの」といわれるように、ご贈答として利用される方がほとんどです。

そこで当店では、ご自宅用に気軽にご購入いただけるものと、少し割れの入った「元気メロン」や来期の種取り用に栽培された「種取りメロン」、本日限定のお買い得メロン、「お徳用召し上がりメロン」といったお得なメロンも各種取り揃えています。

もちろん、都内の高級果物店に

負けない位の最高品質のものも充実。マスクメロン専門店ならではの幅広い品揃えを実施しているほか、磐田のメロンのおいしさをぜひ知ってほしいとの思いで、店内にてカットメロンの提供も行っています。磐田にあつて、99.9%磐田のメロンを売る店として、「あそこに行けば、おいしいメロンが予算に合わせていろいろ選べる」。そんな風になれるよう、今後さらに商品の充実を図っていききたいと思います。



【元気メロン】
メロンの木の成長が良すぎて少し割れの入ったメロンをお得に提供。



【子メロン漬】
みりん粕漬、しば漬など子メロンを使った各種漬物も好評です。



【子メロン】
摘果された小さなメロンもサラダや漬物材料などにご利用頂けます。



【メロンパン】
メロンあん入り、白あん入りなど4種類のメロンパンを揃えています。



【メロンギフトセット】
最高級名人メロンをはじめ、予算に合わせて多彩なギフトをご用意。

（高級マスクメロンからメロンパンまで、メロン商品を多数取り揃えています。）

“アローマメロン”は、

磐田で生産される
高級マスクメロンの
“ブランド名”です。

アローマメロンは“果物の王様”です。

甘く豊潤な味と香り、美しく張りめぐらされたネット。“果物の王様”と呼ばれるにふさわしい気品と風格を備えたアローマメロン。長い歴史の中で培われた生産者たちの卓越した栽培技術が、美しく誇り高さ最高級の品質となって、味わう人々の目を舌を心を魅了し続けています。

健康にいいアローマメロン

高血圧を予防するといわれるGABA(ギャバ=γ-アミノ酪酸)が多く含まれているマスクメロン。GABAの名は、ギャバロン茶でよく知られていますが、マスクメロン1個には、ギャバロン茶56杯分のGABAが含まれています。また、マスクメロンにはカリウムが多く含まれ、ナトリウムを伴って体外に排出されることから、体内の塩分を調節する効果があることも知られています。



アローマメロンをより美味しく食べるには

- 常温で保存してください。
- 食べ頃期日以前は、果肉はやや固めです。以後は、日を追って柔らかくなります。やや柔らかめが鮮度も増し食べ頃です。
- 外観は、メロンのおしり(下部)が柔らかくなり、ネットの間の果皮が青緑色からやや黄色に変わる頃です。
- 食べる前には、ラップで包んで、冷蔵庫で3~5時間ぐらい冷やしてから、お召し上がりください。

磐田でマスクメロン栽培がさかんな理由

磐田市のある遠州平野は、全国的に見ても温暖な気候と日照時間が長い恵まれた地域です。太陽の光がたくさんあたることによって、品質のよいメロンが作られるので環境に適しているということです。

マスクメロンの由来

マスクメロンのマスクは、ギリシャ語のMoskhos(麝香=じゃこう)に語源をもち、マスクメロンの香りが麝香の香りのように素晴らしいところから名付けられました。(麝香は麝香鹿のオスから分泌される香りのこと)

磐田支所インフォメーション

● 組合より挨拶

静岡温室マスクメロンは、先駆者よりの伝統を重んじ、お客さまのご要望を糧に90余年味と香りを追及してまいりました。私ども生産者ひとりひとりが、一果一果、心をこめて皆様方のご期待に副える様なメロン作りをこれからも進めてまいりたいと思っておりますので、今後ともご支援のほど、よろしくお願い申し上げます。

組合員人数 186名(平成18年7月現在)
出荷数 227,000ケース(約1,362,000玉)
(平成17年8月~平成18年6月末現在)

● 新役員を紹介します!

磐田支所 新役員紹介
任期 平成18年8月~平成20年7月
[支所長] 神谷 修一 [生産部長] 内藤 好明
[副支所長] 山岡 正和 [販売部長] 鈴木 一郎
[総務部長] 鈴木 正臣 [購買部長] 栗倉 高利

● 9月に夏作メロン品評会開催!

優等・1等を決める品評会。競い合いながら技術の向上に努めます。



品評会の様子

● おいしい磐田のメロンを味わってみませんか?

7/30~開催される「第15回全日本高等学校女子サッカー選手権大会」の会場で、選手や関係者の方におもてなしとして磐田のメロンが振舞われます。おいしい磐田のメロンを味わって下さい。会場はスポーツ交流の里ゆめりあ。同様に10/28~10/31に開催されるねりんピック静岡2006磐田会場でも磐田のメロンを振舞う予定です。お楽しみに!

メロン トピックス

磐田のメロンと地元のケーキ屋さんがタイアップして、ふんわり口当たりのいいロールケーキが誕生しました。その名も「静岡温室メロン・ロール」。地元のケーキ屋さんによると、「全国的にも有名な磐田のマスクメロンをケーキに使いたいと以前からずっと思っていました。たまたま今年の4月に当店でロールケーキフェアを開催することになったので、いいチャンスだと磐田のメロンを使っ



メロンの果肉が入ったメロンロール

て試作したところ、これが大好評。さっそく製品化することにしました。

ふわふわに焼き上げたスポンジの中には、スライスした生の新鮮なマスクメロンと特製生クリームがふんだんに入って、まずはそのやさし

い口当たりに感動!続いてマスクメロンならではの芳潤な香りと甘みが豊かに広がって、味わうほどに、スポンジとクリーム、そしてメロンとの見事なハーモニーがご堪能いただけます。皆さんもぜひご賞味ください。

静岡温室メロン・ロールは1本サイズ1,312円とハーフサイズ656円の2種類があり、下記の5店舗にてご購入いただけます。



モンターニュ

- 石原店 053-426-3650
- 有玉店 053-434-8333
- 浜北店 053-587-4737
- 湖東店 053-486-1545
- 竜洋店 0538-66-4416



【アローマメロン】

スタンダードパッケージは1玉入れ3,150円～、2玉入れ6300円～。



【ジュビロパッケージ】

磐田支所限定のジュビロ応援パッケージは1玉入れ3,150円～。



【メロックス・ムース】

メロン果汁を使ったなめらかでコクのあるムース1個231円。



【磐田メロンアイスクリーム】

メロンの果肉が入った掛川牧場の手作りアイス10個2,500円。

申込(注文)方法

磐田のメロンからつくられたオリジナル商品「メロンアイスクリーム」と「メロンムース」、そして産直限定品ジュビロパッケージ(1玉入)のお求めは、専用FAX用紙にご記入後お送りいただくか、お電話にてご注文下さい。

静岡県温室農業協同組合 磐田支所

TEL 0538-35-6161 FAX 0538-32-8997

磐田産アローマメロン取扱店

販売店

- | | | |
|--------------|-----------------|--------------|
| ●磐田グランドホテル | 磐田市岩井2280 | 0538-34-1211 |
| ●Aコープ豊田中央店 | 磐田市森下127-5 | 0538-32-7350 |
| ●サンテラスユニー磐田店 | 磐田市見付字天王下3007-1 | 0538-34-5511 |
| ●ジェイステーション | 磐田市中泉633-1 | 0538-32-5877 |
| ●マル好果物店 | 磐田市見付2591-2 | 0538-32-3329 |
| ●松香園メロンショップ | 磐田市一色38 | 0538-58-0676 |
| ●尾張屋 | 磐田市福田中島1226-1 | 0538-55-2365 |
| ●すぎうらメロン夢街道 | 袋井市東同笠405-1 | 0538-23-8686 |
| ●しおさい竜洋 | 磐田市駒場6866-10 | 0538-59-2641 |

お食事処

- | | | |
|-------|----------------|--------------|
| ●寿司徳 | 磐田市豊島1355-4 | 0538-35-8602 |
| ●春駒 | 磐田市中泉601 | 0538-32-2516 |
| ●加賀屋 | 磐田市今之浦4丁目2-4 | 0538-37-4775 |
| ●磯松 | 磐田市富士見町1丁目27-1 | 0538-32-0080 |
| ●ぶんぶく | 磐田市大原1400 | 0538-35-1092 |
| ●しまごん | 磐田市南田255 | 0538-55-2002 |
| ●湯川荘 | 磐田市中泉1294-8久保 | 0538-32-3105 |
| ●うな吉 | 浜松市三方原町2142-9 | 053-437-0549 |

静岡県温室農業協同組合 磐田支所

〒438-0047 静岡県磐田市豊島1314番地 TEL0538-35-6161 FAX0538-32-8997