

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. 2



生産者の声

絶対にいいものをつくらにやいかん！
との思いでやっています。

市場の声

日本最高峰の技術が詰まったメロン。
ステータスはもっと上がるはず。

小売店の声

メロンは果物の王様です。
姿・形も味も磐田産は大変気に入っています。

第56回 静岡県温室メロン品評会開催

磐田支所インフォメーション

メロントピックス

絶対にいいものをつくらにや いかん！

品質、生産高ともに全国一を誇る静岡県産のマスクメロン。栽培技術もまた日本最高レベルといわれますが、そもそも生産者たちはどんな作業を、どんな点に注意しながら行っているのか、磐田市でメロン栽培に携わる宮本さんにお聞きしました。

宮本恭秀さん 47歳
温室棟数11棟 栽培開始S45年頃
「いいメロンをつくるには、とにかく手をかけ、気を入れて面倒を見ること。これに尽きますね」とキッパリ。この道27年になるメロン農家の三代目。



メロンの花を見つめる恭秀さん。交配は1本の木に3個ずつ丁寧にやられる。

絶対にいいものをつくらにや いかん！

宮本さんのお宅は、お祖父さんがマスクメロンづくりをスタートし、その後、お父さん、息子の恭秀さんへと受け継がれ、トータル37〜38年の栽培歴をもつというメロン農家。

現在では、恭秀さんが中心となって、ご両親、パート従業員とともに11棟の温室でメロン栽培を行っています。「メロンは専用の温室で一年中栽培していますが、気候条件は季節だけでなく、月によっても、日によっても違うので、調整するのが非常に大変です。中でも水やりは、メロンをおいしくする重要な作業、だけに気を使いますね。夏は日に3回、冬は1回〜2回、土の状態をよく見て、加減しながらかけていきます」。

「メロンは専用の温室で一年中栽培していますが、気候条件は季節だけでなく、月によっても、日によっても違うので、調整するのが非常に大変です。中でも水やりは、メロンをおいしくする重要な作業、だけに気を使いますね。夏は日に3回、冬は1回〜2回、土の状態をよく見て、加減しながらかけていきます」。

「メロンは専用の温室で一年中栽培していますが、気候条件は季節だけでなく、月によっても、日によっても違うので、調整するのが非常に大変です。中でも水やりは、メロンをおいしくする重要な作業、だけに気を使いますね。夏は日に3回、冬は1回〜2回、土の状態をよく見て、加減しながらかけていきます」。

1つの温室内でも、通りによって土の乾き具合が違えば、1本の通りにおいても、場所によって乾き具合が違うため、注意深い観察が必要になります。「水をかける量やタイミングによって、メロンの良し悪しが決まってしまう」というのですから、なおさら慎重にならざるを得ないようです。

そして温度管理もまた、メロンの生育に大きな影響を与える重要な作業の1つです。宮本さんも、「コンピュータ制御で窓を自動開閉したり、夏は水クーラーを使って涼しく、冬はポイラーで温かく、温室内を調節しているそうです」。

これほどまでに手間をかけ、気を使ってメロン栽培を行うのは、「気を抜かずにきめ細かく作業するほど、いいものができるからです。もつといえ、これだけ手をかけ、気を入れて作業しているんだから、絶対にいいものをつくらにやいかん！という思いでやっています」。晩酌でビールを飲んでいる時も、趣味の釣りを楽しんでいる時も、頭のどこかで常にメロンのことを考えているという宮本さん。こうした生産者たちの気遣いや頑張りによって、日本一を誇る静岡県産マスクメロンの高い品質が守られているのです。

私たちが、おいしいメロンを栽培しています。



栗倉 雄一さん

(温室棟数 7棟 栽培開始 H9年)

10年間浜松中央青果市場で果実の競り人を行っていました。売る側から栽培する側へと変わり、メロン栽培の難しさを改めて感じています。



二橋 泰介さん

(温室棟数 8棟 栽培開始 S54年)

メロン栽培を始めて25年。自分にあった栽培技術を身につけ、良品大玉生産を目指していきたくと思います。これからも信用第一をモットーに頑張ります。



伊藤 芳彦さん

(温室棟数 7棟 栽培開始 S45年)

何十年とメロン栽培を行っていますが、一度として同じメロンができたことはありません。メロン栽培を私たち夫婦は、子供を育てる気持ちで行い、安全と安心をお届けするために毎日頑張っています。

生産者シールは、信頼と責任の証



ブランド名 生産者番号

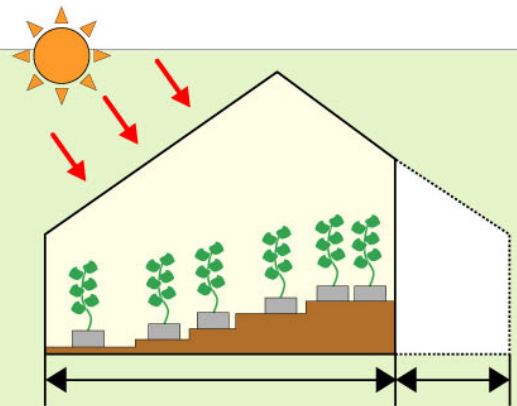
検査に合格したすべての温室メロンに貼られる生産者シール。生産者番号の表記は信用と責任の証です。

【磐田のメロンを栽培する温室の特徴】



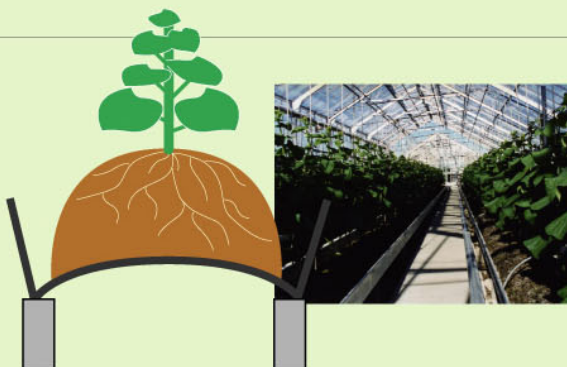
1 ガラス温室

温室といえばビニールハウスが一般的ですが、磐田のメロンは屋根も壁も、外側はすべて光の透過に優れた、メロン専用のガラス張り温室で栽培されます。



2 東西棟温室・スリークォータ型温室

ガラス温室の屋根は太陽の光を受けやすいようすべて南を向いて並んでいます(東西棟温室)。さらに、南側の屋根部分は北側より面積が大きくなっていて(スリークォータ型温室)、高度が低い冬の太陽光線を最大限取り込める工夫が施されています。



3 隔離ベッド栽培・暖房完備

磐田のメロンは地面から離れたベッドで栽培されています(隔離ベッド栽培)。この栽培は、メロンが余分な水分や養分を吸わないようコントロールできるので、甘くておいしいメロンが収穫できるほか、生育も自由自在に調整することができます。また、温室にお湯が流れる鉄製パイプを配管し、冬でも一定の温度に保つよう暖房を行っています。



4 フェンロー温室

最近では、最新技術を導入した大規模なフェンロー型温室(軒高が高く、いくつもの屋根がつながった形をした温室)も普及してきています。

日本最高峰の技術が詰まったメロン。 ステータスはもつと上がるはず。

横浜丸中青果(株)はあらゆる青果物を扱う市場のプロ。中でも、とりわけ静岡県産のメロンに造詣が深い稲葉さんと金子さんに、市場でのメロンの流れや卸売の立場から見る磐田のメロンについて、お話をうかがいました。



横浜丸中青果(株)は横浜中央卸売市場で青果物を扱う卸売会社。H18年度全国青果卸ランキング第4位を誇っている。

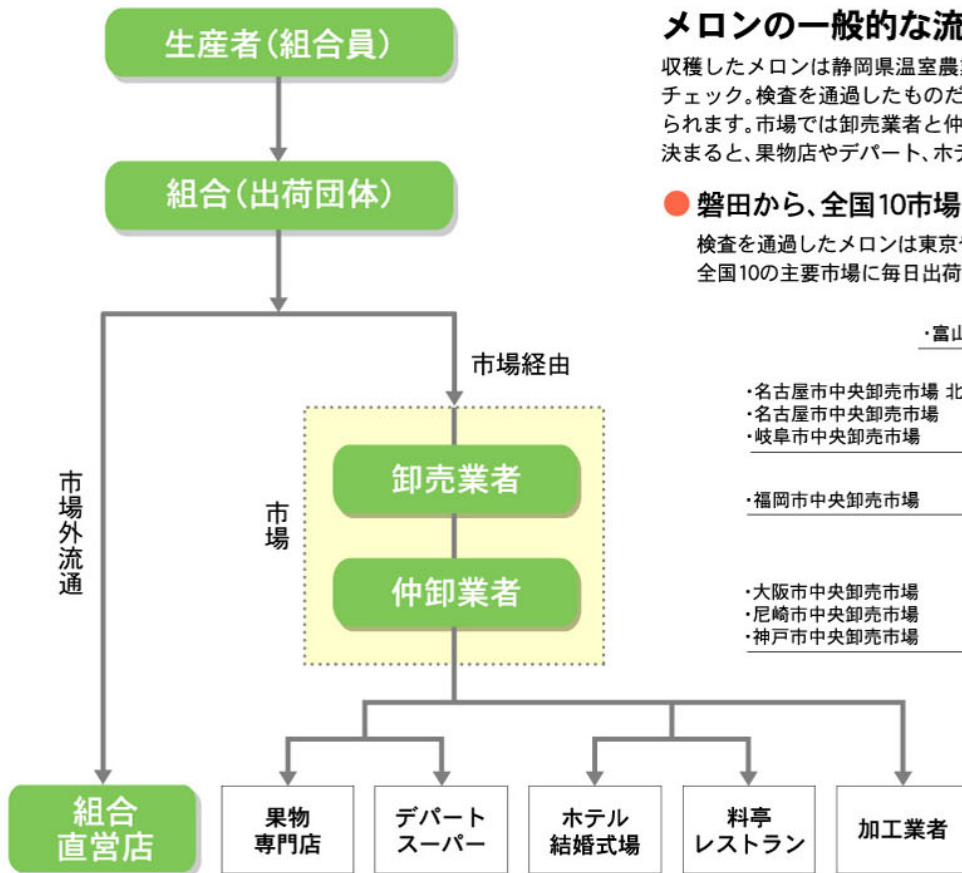


横浜中央卸売市場本場に磐田のメロンが入荷されるのは、毎日ほぼ決まって午後3時半から4時。荷を積んだトラックが到着すると、金子さんたちメロン担当者は、お客様に合ったマスクメロンの仕分け作業を始めます。「当社は競りではなく、相対の手法をとっているのです、それぞれのお客様がどんなメロンを求めているか、事前によく把握しておくことが重要です。メロンが入荷されると、例えば、ネットの入り具合

など、お客様の好みや細かなニーズに合わせて仕分けしていきます」。仕分けが終わったメロンのうち、平均するとおよそ3分の1は果物店やデパートなどへ、3分の1はホテル、レストランなどへ納入されます。そして残りの3分の1は各地の市場へと送られます。

稲葉さんいわく、「磐田のメロンじゃなきゃというお客様も当然いらつしゃいますが、まだまだそのよさを伝え切れていないのが現状です。磐田のメロンは農業の使用をできるだけ抑えた栽培法で、天竜川水系を利用しながら環境を守ることに一役買っている環境にやさしい栽培法。種から温室の精度・機能に至るまで、日本最高峰の技術が詰まっています。もちろん、そのおいしさはいうまでもなく抜群です」。

そうした静岡県産ならではのメロンのよさを前面に出して販売していくことで、「メロンのステータスはさらに上がっていくと思います」と語る稲葉さん。ただし、「メロンを売るには多くの経験と知識が必要です。今後も勉強を重ねて、メロンのアドバイザーを育成したり、企画提案力を増強して、消費者の皆様にも、生産者の皆様にもご理解を得られるよう努めていきたいと思えます」。

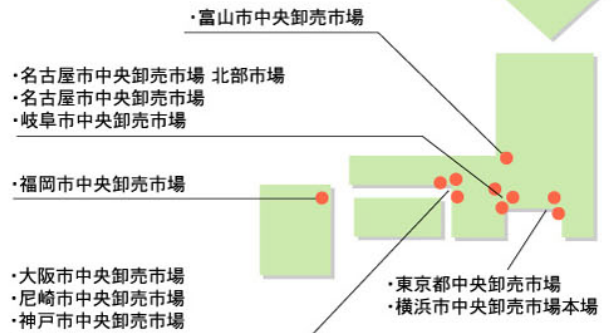


メロンの一般的な流通経路

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10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10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。

◎メロンの出荷等級

磐田のメロンは最上級のものから「富士」「山」「白」「雪」という等級に分けられています。出荷の箱の左側には、この等級と果実の個数、そして重さが0.1kg単位で記されます。右側には、生産者番号と氏名が記載され、生産者の責任が明確にされます。また、こうして生産者が明記されることから、その人の技術や信用によって、市場では時に、生産者を指名して取り引きされることもあるそうです。

「富士」という最高ランクの等級は全生産量の約1%しかなく、完璧なメロンであるという証拠。それだけに、どんな名人でもベテラン農家でも、最高ランクのメロンをつくるのは難しいとされています。



◎厳しい内容検査をクリアして出荷へ

メロンを出荷するためには、まず栽培履歴書とメロン作付調査票(温室の号室と坪数、種の品種、播いた日、植えた日、交配した日など)を記入して提出します。

検査は温室の棟ごとに行われ、棟から初めて出荷するときに、無作為に一玉を選び、カットして糖度や肉質、風味、熟度、食味などの内容を検査。これらをすべてクリアしたものが合格となります(糖度は13.5以上で合格)。この検査を初検といい、初検に合格して初めて出荷が可能となります。



メロンは果物の王様です。 姿・形も味も磐田産は大変気に入っています。

横浜水信・ジョイナス本店は、四季折々の厳選したフルーツを販売する専門店。

「店内に並ぶマスクメロンは、すべて磐田のメロンです」という坂本店長に、その理由や販売の工夫、これからの方針などについて語っていただきました。



磐田のメロンは店の看板商品。パーラーには「マスクメロンのババロア」も。

磐田のメロンは形状もネットのほりも素晴らしく、大変気に入っています。味のほうも年間を通しておいしく、よい状態のものが安定して入ってくるので、当店では「磐田のメロン」に限定して選んでいます。マスクメロンの場合、お客様は8割方ご贈答品として購入されます。ですから、販売側としてはまず、単

品としてメロンをしつかりお見せし、栽培法の違いなど付加価値についてのご説明をすること。それから、ほかの果物とのセットものを数多くご提案することで、購買意欲をかきたてるよう工夫しています。さらに、メロンをいただいた方においしく召し上がっていただけるよう食べ頃の見極め表示を必ず付けてお渡ししています。

近頃、全般的に果物離れの傾向にあるようですが、そんな中でも、やはりご贈答品には果物とお考えの方が多くに思います。そうしたお客様に、私どもはよりよい商品を提供するとともに、豊富な詰め合わせの提案や接客サービスの強化を徹底するなど、積極的かつ柔軟に対応していきたいと考えています。

横浜駅西口にある「横浜水信・ジョイナス本店」。この場所で52年、果物専門道を営業しています」と語る坂本謙治店長。ジョイナスの2階には「水信パーラー」もあり。



第56回 静岡県温室メロン品評会開催



第56回を迎えた「静岡県温室メロン品評会」(静岡県温室農業協同組合主催)が5月25日(金)、掛川文化会館シオネで開催されました。

この品評会には、県西部地区を中心とした磐田、浜松、静南、クラウン各支所の予選を通過したメロン農家52人と磐田市の農林大学校1校が出品。県の職員や東京、名古屋、大阪、福岡などの市場関係者13人が審査員となって、メロンの外観(玉揃い、重さ、果形、ネットなど)と内容(熟度、肉質、肉食、香気、食味など)を審査しました。

審査の結果、優等賞(農林水産大臣賞)をはじめ、1等から3等までの上位20人が受賞。磐田支所からも、松浦功さん、宮本恭秀さん、鈴木浩文さん、飛田克巳さん、石川知明さんの5人が受賞し、表彰されました。

表彰式では、「今回は日照条件にも恵まれ、平均糖度は15.5度と高く、全体に形状がそろい、香りはやや少なかったものの、果肉の色も食味も素晴らしく、メロン本来の気品が感じられました」との審査講評が述べられました。

(受賞者の声)

2等3席受賞 松浦功さん

今回は天候にも恵まれ、順調に育っていったのがよかったのかなと思います。入賞できたのはもちろん家族の協力あってのこと。家族もきっと喜んでくれていると思いますね。

3等6席受賞 石川知明さん

予選を通過するだけでも大変なのに、まさか入賞できるとは思っていなかったのです。すごくうれしいです。これを励みに、今後さらによりものを目指していきたいです。

アローム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ムメロン。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、美しく誇り高き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。

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。

“アロームメロン”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”。



磐田支所 インフォメーション

●磐田支所 夏作のメロン品評会

8月31日(金)
場所/静岡県温室農業協同組合磐田支所

●磐田のメロンをPR

- 7月29日からスポーツ交流の里ゆめりあで開催される「第16回全日本高等学校女子サッカー選手権大会」にブースを出展します。
- 8月26日(日)アミューズ豊田で開催される「磐田市長杯争奪車椅子ツインバスケットボール大会」に協賛します。
- 11月11日(日)に開催される「第10回ジュビロ磐田メモリアルマラソン」に協賛します。

メロン トピックス

好評! メロンの果肉入り ロールケーキ



メロンロール 1本1,312円、ハーフ656円

磐田のマスクメロンが入った「静岡温室メロン・ロール」が好評です。地元のケーキ店「モンターニュ」とタイアップして誕生したこのロールケーキは、ふんわりとやさしい口当た

りが特徴。スポンジの中に、メロンの果肉と特製生クリームが入って、甘く上品な香りと味わいがお楽しみいただけます。お求めはモンターニュ各店にて。ぜひ一度ご賞味ください。

お土産にマスクメロン果汁を使ったお菓子はいかが!

観光土産品の総合卸業を営む(株)敷島屋と静岡県温室農業協同組合が提携し、昨年3月から静岡県産のマスクメロン果汁を使ったお菓子を販売しています。「地産地消の考えから誕生した、地元の温室メロンを使った商品です。アローマメロン自体のPRも兼ねて、今後、全国に広めていきたいと思っています」と語る敷島屋商品企画部の水野達信さん。

静岡県産マスクメロン商品はゼリー、プリン、メロンケーキ、ゴーフレ

ット、マドレーヌの5種類があり、中でも、ゼリーとプリンは口当たりのよさも重なって人気上昇中とのこと。メロンのお菓子は浜松駅と周辺各駅のキヨスク、東名高速のSA・PA、地元のホテル・旅館などでお求めいただけます。地元ならではの土産、ご贈答としてぜひご利用ください。



- 静岡県産マスクメロンゼリー(5個入630円)
- 静岡県産マスクメロンプリン(5個入630円)
- 静岡県産マスクメロンゼリー&プリン(4個ずつ8個入1,050円)
- 静岡県産マスクメロンケーキ(18個入630円、30個入1,050円)
- 静岡県産マスクメロンゴーフレット(12個入630円、20個入1,050円)
- 静岡県産マスクメロンマドレーヌ(8個入630円、14個入1,050円)



【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6,300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～。



【アローマムース】

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 |
| ●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 |
| ●しおさい竜洋 | 磐田市駒場6866-10 | 0538-59-2641 |
| ●フルーツショップカドヤ | 磐田市中泉383 | 0538-32-4615 |

お食事処

- | | | |
|-------|-----------------|--------------|
| ●寿司徳 | 磐田市豊島1355-4 | 0538-35-8602 |
| ●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 | 浜松市北区三方原町2142-9 | 053-437-0549 |

その他全国各所で取扱っております。

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