

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. 5

極上との出逢いが、
至福の瞬をもたらす。



磐田支所 取扱商品

■アローマメロン

スタンダードパッケージ
1玉入り、2玉入りから
お選びください。
※金額はお問合せください。



■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
※1玉入りのみ
金額はお問合せ
ください。



申込(注文)方法

スタンダードパッケージ、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



メロックス磐田支所は
ジュビロ磐田を
応援しています。



©1993 JUBILO

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

親から子へ 子から孫へ

近年、さまざまな業界・業種で

少子高齢化や働き方の多様化などにより、
後継者不足が深刻な問題となっています。

そこで、今回の『おいしいメロン vol.15』では、
事業承継をテーマに、同じ職場で働く

「親子」に焦点を当ててみました。

ご登場いただくのは、

生産現場から、販売部長の鈴木浩文・健斗親子、
流通の市場から、大果大阪青果（株）

社長の中内良一・聖隆（メロン担当）親子、

そして販売から、松香園の鈴木文子・真紀親子の皆さんです。

生産・流通・販売のそれぞれの分野で

独自の技術やノウハウ、思い、感動などが次の担い手へと引き継がれ、
メロン業界の発展につなげていくことが大切と考えています。



生産者番号が記された
ブランドの証

「アローマメロン」は、

静岡県温室農業協同組合磐田支所で生産される

高級マスクメロンのブランド名です。

「アローマメロン」は、甘く豊潤な味と香りと、
美しく張りめぐらされたネットが特長。

”果物の王様“と呼ばれるにふさわしい

風格を備えたマスクメロンです。

磐田の地でメロン栽培が始まり百有余年。

長い歴史の中で培われた

生産者たちの卓越した技術と情熱が、

最高級の品質となって、

味わう人の心を魅了し続けています。



「息子のやる気には負けないように、あと30年は頑張っ続けたい」とさらなる意欲に燃える父・浩文さんと、「メロン農家として頑張っていきたい」と意欲に燃える息子・健斗さん。

一年365日、メロンと会話しながら 休みなく手を掛けて育てています。

親子3代、68年に渡り メロン栽培一筋

昭和28年、初代となるお祖父さんが磐田市の南部、福田町でメロン栽培を始める。現在は3代目の鈴木浩文さんを中心に、2代目のお父さんと、そして、令和2年8月から息子の健斗さんも加わり、一家3代でメロンづくりに携わっています。

「当初2〜3棟だった温室も、2代目の父の時代に13棟まで拡大。それをそのまま引き継ぐ形で今に至っています」という浩文さん。かれこれ、この道30年になりますが、実は学校を卒業して、いったん会社勤めをした後、結婚を機に家業に入っ

たと言います。

「その頃はバブルの絶頂期でしたからね。時代の後押しもあったけど、息子の場合はコロナの真只中でした。同じように結婚を機に家に入ったといつても、状況が全然違います。ただ、やる気はすごいあるもんだから、それを大事にしつつ、これからじっくり育てていきたいと思っています」。

父を超える メロンづくりに目指して

そんな浩文さんの言葉を受けて、「いずれは家業を、とずつと思いつけていきましたから、やっとメロンづくりにできるといううれしさでいっ

鈴木 浩文さんと 健斗さん親子

1953年に初代がメロン栽培を始める。現在、温室棟数13棟を所有するメロン農家の3代目と4代目。現在は2代目のお父さんとお母さん、浩文さんの奥さんを含め、家族5人でメロン栽培に従事している。

ばいです。ただ、実際にやってみると、想像以上に細やかな管理が必要な仕事だと実感しています」と語る息子の健斗さん。

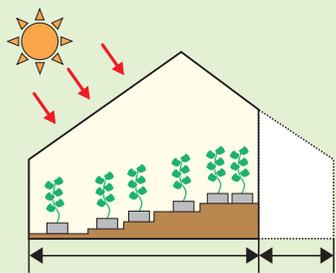
水やりひとつとっても、その時々で量が違うし、もちろん肥料や温度管理なども、その季節、その月、その日によって変わります。「そこまで繊細で奥が深いものだと思わなかったですね。全部覚えられるか心配ですが、自分で望んで家に入ったわけですから、頑張つてやっていかなければと肝に命じています」と健斗さん。4代目としての決意と覚悟がうかがえました。

【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。



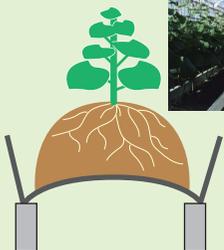
2 東西棟温室 スリークォータ型温室

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、温室内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。

メロンと会話できるようになりまし

最高品質を目指すために磐田支所が年4回行っている品評会では、常に上位にいる浩文さんですが、「30年、これは完璧!というものをつくりたくて、毎日が研究の連続です」と言います。

難しさは、天候に左右されやすいこと。そのため、日々の観察が欠かせません。突然天候が変わったりすることもあるので、それを見越して週間天気予報をきめ細かくチェック。「例えば、あさつて雨が降りそうだなと思ったら、それに合わせて水やりを控えるという調整をしていきます。そうして一年365日休みなく面倒をみて、温室1棟全て納得のいくメロンをつくりたいですね」と浩文さん。

「メロンと会話できなきやダメだと周りの人たちからよく言われま



年中暖かい日差しを浴びる温室

す。だいたい話ができるようになったと思うんですけど、これがなかなか言うことを聞いてくれなくてね」と明るく笑う浩文さん。とはいえ、毎日メロンに接していると、「子ども

たいなもので、こういう時はこうしてほしいんだな」ということがよくわかる。つまり、水やりのタイミングが自然に理解できるようになるのだそうです。

アローマメロンは
やっぱり日本一です

おいしかったよと言ってもらったり、品評会で入賞したり、やりがいを感じることもや励みになることはいろいろあるという浩文さんですが、「一番喜びを感じるのは、『静岡のメロンは他産地とは全然違う』という声です。全国のメロンの味をわかってる人に認められるのはうれしいですね。自分自身では、『アローマメロン』は日本一おいしいメロンだと思いますから」。

今後はとにかく上を見て、品評会で最高位に行きたいというのがひとつの目標とのこと。「あの人のメロンが食べたい」と指名されるようになったら最高ですね。あとは、家族みんなで笑い合ひ、支え合いながら、仕事ができれば、他にもう何も言うことはないですよ」と話す浩文さん。

息子の忙しさは
理解していますよ。



仕事を通じて
親のありがたみを
感じています。

関西を中心に
西日本エリアをカバー。
さらに、海外輸出も開始！

市場関係者の親子インタビュー

中内 聖隆さん(息子)

大果大阪青果(株)本社果実部課長。入社以降、各種果物に携わり、6年ほど前から磐田のメロンを担当。「同じ仕事を経験して、改めて親のありがたみを感じるというか…本人の前では決して言わないですけどね」と照れくさそうに語る息子。「父を反面教師に、私は家庭サービスに力を入れていますよ!」と微笑む。

中内 良一さん(父)

大果大阪青果(株)代表取締役社長。北部支社で長年野菜を担当。「朝が早い仕事柄、子どもたちと顔を合わせる機会はほとんどなかったです」と息子の聖隆さんが幼かった頃を振り返る。野菜と果物で担当は違うものの、多忙な聖隆さんの仕事が理解できるだけに、「その状況は今も全く変わらないですね」と微笑む。

卸売は生産者と
消費者を結ぶ大役です

野菜や果物などの青果物は、一般的に生産者から組合などの出荷団体を経て卸売市場に集まり、そこからスーパーなどの小売業者へ、そして消費者へと届けられます。

「ですから、卸売市場は生産者と消費者を結ぶ重要な拠点となっているわけですね。その中で我々卸売業者は全国から青果物を集荷し、競りや相対取引により、適正な価格を決めて仲卸業者や売買取参加業者に販売するという役割を担っています」と話すのは、大果大

阪青果(株)の中内良一社長です。中内社長は、卸売をする上で大事なことが二つあると言います。一つは「少しでも産地の期待に沿うような販売をすること」。そしてもう一つは「消費者に対して常に安定供給をすること」です。

贈答品として
メロンに勝るものは
ないでしょう

「磐田のメロンといえば、これはもう間違いなく素晴らしい高級メロンです。それだけに、産地に望むこと

は、いかにブランドとしての位置付けを維持するかということですね」。高級果物にはメロンの他にシャインマスカットやマンゴーがありますが、見た目の風格や味、相手に伝わる想いを含め、「贈答品としてメロンに勝るものはないのでは」と語る中内社長。



大果大阪青果の中内良一社長



西日本最大級の集散・物流機能を持つ大阪市中央卸売市場

「大阪の人は贈り物をもらうと、デパートに見に行くんですよ。どのくらいのもを贈ってくれたんだろうと。ですから、デパートでも高級品として扱ってもらうほうがいいわけですよ。天候や気温などの変化があつて、生産者の方々も大変だと思いますが、一年を通じて常時良いものを作っていたくことをこれからもぜひお願いしたいです。我々も磐田の生産者さんたちがやりがいを持って仕事に取り組めるよう、しっかりと売っていかなければならぬと思っています」。

大阪市中央卸売市場本場はハブ市場として関西をはじめ、四国や九州まで広がる集散・物流機能を持っています。また、2021年11月からアメリカにもメロンが輸出できるようにになったこともあり、「良いものを作っていたら、どんどん販売していきます。期待しています」と中内社長から生産者の皆さんへのメッセージをいただきました。

大果大阪青果(株)

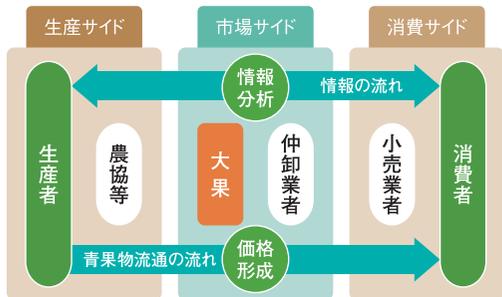
昭和6年創業、昭和30設立。食道楽の都・大阪を消費地に控える大阪市中央卸売市場本場内に本社を持ち、取扱高・品目ともに西日本最大級のバリエーションを誇る青果物流通におけるリーダーの役割を担っている。また、大阪府中央卸売市場内に北部支社があり、本社と支社、二つの拠点で大阪全体をカバーする巨大ネットワークを構築している。

一人ひとりの能力を最大限に発揮し、信頼と実績の企業へ大果は挑戦し続けます。



ロジスティックスを見直し、多様なニーズにいち早く対応。産地から消費者まで、安定した青果物の供給をお約束します。

大果大阪青果(株)の磐田メロンの流通



中内さんの呼びかけで毎朝行われる競り



磐田のアローマメロンが百貨店や高級青果店に並んでいるのを見ることがうれしいです。

全国トップクラスのアローマメロンを誇りを持って担当しています

磐田のメロンを担当して6年目になる果実部の中内聖隆さんは、「私が入社した17、18年前には、すでに市場の一番手のメロンとして扱われていました。その頃から今も変わらず、磐田のメロンは品質、内容ともにトップクラスの高級メロンです」と話します。

磐田のアローマメロンをはじめ、静岡県の温室マスクメロンは、すべての果物の中で唯一、生産者ごとに競りが行われます。競りは毎朝開催さ

産地と消費者をつなぐ良きパイプ役として

「自分が扱ったメロンが百貨店に並んでいると、やはりうれしいですね。また、一つひとつのメロンに生産者さんのわかるシールが貼ってあるので、あつ、あの生産者さんのメロンだ！とひと目でわかるのも静岡のメロンならではです」と笑顔で話す

中内さん。

一方、卸売の仕事として、産地と消費地をつなぐ関係から、生産者の声を消費者へ、消費者の声を生産者へと伝えなければならぬ役割もあるそうです。「生産者さんに良いものを作っていたら高い値段で取り引きしたいところですが、時期によっては相場的にどうしても安くなる場合があります。」

したことも正確に伝えつつ、両者をつなぐ良きパイプ役になっていきたいと思っています」。

もっともっと

磐田のブランドを全国に広めていきますよ

最後に、中内さんから生産者の皆さんにメッセージをいただきました

た。「やはり年間を通して、数量・品質ともに安定的に出荷していただくことが、私たちの一番の希望です。数がまとまっているとご案内も商談も進めやすいですからね。そのためには、私たちとしては高値販売を継続していくと同時に、磐田メロンの魅力を全国へと広めていくよう、いっそう努力したいと思っています。今後ともよろしくお願いたします」。

マスクメロン専門の販売店として より充実した品揃えを。

男の奥さんの4人体制で接客に当たっています。

お客様の期待に応える
メロンの提供を

磐田支所公認の直販一号店としてスタート
磐田産のアロームメロンを販売する専門店として、30年前にオープンした「松香園」。

開店のきっかけとなったのは、「メロンの産地でありながら、当時は近隣に売っているところがなかったことですね。うちは祖父と父がメロン農家をしていたのでメロンが常に身近にありました。地元の人たちにこそ、このメロンの良さを知ってもらい、広めたいという思いが強くなり、メロンのことなら少なからずわかるということ、販売を始めることにしたんです」と語るのは開業当初から店を切り盛りする鈴木文子さん。現在は妹さんをはじめ、娘の真紀さんとご長

「娘たちがスタッフに加わって、力を入れているのが、インターネット販売です。贈る人、贈られる人の絆を大切に、感謝の気持ちや祝福する心などを届ける架け橋になれるのは本当にうれしいです」と話す文子さん。そうした方々のためにも、メロンの品揃えには常時、気を配っていると伝えています。

娘の真紀さんも、「母に教わりながら、メロンの目利きのコツを日々勉強中です。ネットなどの通販では、お客様が実際にメロンを見て選ぶのではなく、松香園を信頼して購入してくださるのですから、そんなお客様の思いにしっかりと応えしなくてはならないと思っています」と話します。仕入れにも母娘一緒に出かけ、大きさ、形、網目の美しさから



「間違いない」というメロンを店に揃えています。

**専門店ならではの
魅力がいっぱい**

「メロン農家の皆さんが丹精こめて品質の高いおいしいメロンを作ってくださいるので、お客様に自信を持っておすすめすることができんです」と口を揃える文子さんと真紀さん。

7年ほど前に店内を一部改装してカフェコーナーを設け、マスクメロンジュースの販売を始めたり、メロンシャーベットやワイン、メロンを使ったお菓子などの商品を増やしたり、専門店ならではの魅力ある店づくりを展開し続けている松香園。ご贈答用のメロンはもちろんご自宅でも気軽に食べられるように、お得なメロンや食べ頃のハーフカットメロンなど、手頃な価格帯のものを用意して、地元客への積極的なメロンの普及に努めています。



子メロン漬け
摘果された小さなメロンを使って、しば漬けやしょうゆ漬け、みりん粕漬け、金山寺を手作りして販売。



特別贈答用
桐箱入り最高級メロン

お得なものから最高級クラスのものまで幅広く用意。



松香園オリジナルギフト
マスクメロン1玉+静岡深蒸し煎茶
「富士の香り」80g1缶セット

鈴木 文子さんと 名切 真紀さん親子

1990年創業。静岡県のマスクメロンを買うなら「松香園」と言ってもらえるよう5年ほど前から母娘でブランド化を推進。ロゴ、化粧箱、包装紙などを一新し、店とメロンを全国に向けて広くアピールし続けている。



「松香園(しょうかえん)」
静岡県温室農業協同組合磐田支所公認メロンショップ
静岡県磐田市一色38番地
営業9:30~18:00(日・祝は17:00まで)
TEL.0538-58-0676 FAX.0538-58-2838



品評会

メロンの品質向上と安定した質の確保を目指す

開催目的

品評会は、磐田支所主催の「アローメロン品評会」が、春作、夏作、秋作、冬作の年4回開催され、また静岡県温室農業協同組合主催の「温室メロン品評会」が年に1回行われています。

その目的は、メロンの品質向上を図ること、常に安定した品質の高さを維持すること、流通業界及び全国の各市場に「アローメロン」の品質をアピールするとともに、消費拡大を推進すること、さらに、生産者のモチベーションアップ(意識の向上)に繋げることです。

審査基準

出品点数は「アローメロン品評会」の場合で約30点(出品1点につき6玉)のメロンを審査します。審査員は、市場関係者や静岡県職員、県温室農協職員等が務めます。審査はメロンの果実の見た目を

評価する外観審査と、食味や果肉の状態を評価する内容審査を行います。外観審査のポイントは、大きさ、形状、色、ネットなどが出品された6玉とも揃っていること等です。内容審査のポイントは、ちよつど食べ頃のもの、果肉の厚み、アールスメロン特有の色・香りがするもの、風味が強く、きめ細かく繊維質が少ないもの、旨みのあるもの等

す。おいしいメロンを栽培するため、審査では内容審査が特に重要視されます。

より良いメロンづくりに向けて

毎年5回開催される品評会を目標に、メロン生産者同士が最高位を目指し、栽培技術を高め互いに切磋琢磨しながら、品質の向上を図っています。審査の終了後は、評価が高かったメロンを生産者たちが自ら試食することで、味わいや食感、甘みのバランスなどを確認し、消費者の求めるメロンづくりに生かしていきます。



果肉の状態を確認する内容審査の様子



内容審査は半玉に切った断面と試食用のメロンの味から評価



見た目の良さを確認する審査員たち

市場の様子

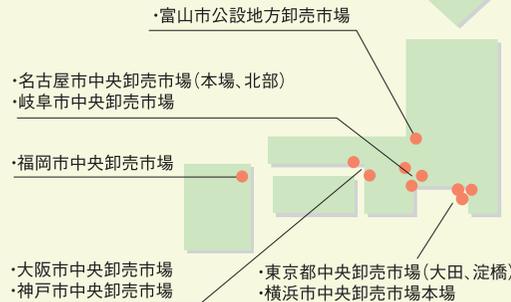
安定した質の高さが
安心・信頼につながって。

厳しいチェックを受けて合格したメロンは、東京都中央卸売市場や大阪市中央卸売市場など、全国の市場に出荷されます。各市場や仲卸の方から、「磐田のアローマメロンは品質が良く、安定しておいしい」「百貨店やレストランに自信を持って提供できる」といった高評価をいただいています。



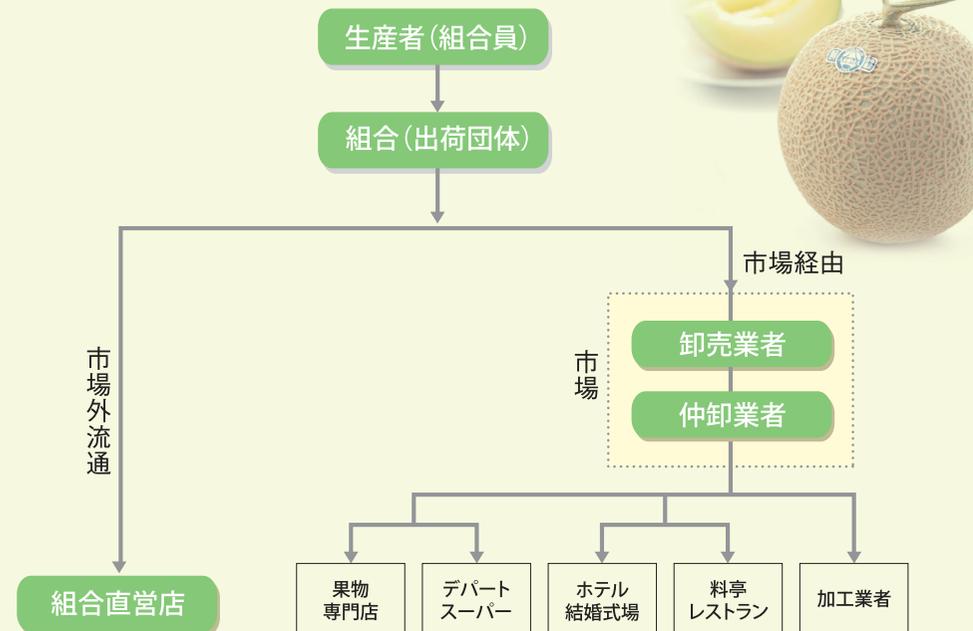
市場では競争で値段をつける「競り」や交渉で値段を決める「相対」などによって取引されます。

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。



【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、検査員よって厳重にチェック。検査を通過したものが全国の市場、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。



◎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。



世界中のメロンとの違いについて

世界中には、さまざまな色や形、大きさのメロンが見られます。丸いものから、細長いもの、皮にネット（網目）があるものやシマシマ模様のもなど、とても同じ仲間と思えないものもあります。一口にメロンと言っても、いろいろな種類があるのです。下の写真は全てメロンです。味もいろいろと変わっていますよ。



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。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。



マスクメロンの由来について

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）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ています。



磐田のメロンの栽培方法の違い

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、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、温室内にお湯が流れる鉄製パイプで、冬でも一定の温度に保つよう暖房を行っています。



隔離ベッド栽培

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つて、味わう人々の目を舌を心を魅了し続けています。

アローマメロン おいしさの秘密

メロン栽培の歴史と広まり

メロンはアフリカで生まれ、栽培化されたという説が最も有力です。その後、中東から欧州に広がったものがメロン、中国に伝わったものがマクワウリになったと言われています。米国へは欧州からメロンが伝わり、日本へは米国と欧州から明治時代に入ってきました。また、マクワウリの系統は韓国、中国から日本に伝えられました。

■様々なメロンが日本に入ってくるまでの流れ

- マスクメロン
アフリカ→中東→ヨーロッパ→イギリス→静岡県
- 夕張メロン
アフリカ→中東→ヨーロッパ→アメリカ合衆国→北海道
- まくわうり
アフリカ→中東→中国→日本



同じメロンでもこんなに違う

メロンの種類を分類するには栽培方法と品種の特性、果肉の色からわかることができます。現在では、いろいろな栽培方法で作られています。静岡県の温室メロン（アールス・フェボリット）の品質が最高とされています。そしてこの静岡県のメロンの品質を目標として作られたハウス栽培用の品種が全国各地で多数栽培されています。



北海道のメロン



茨城県のメロン



磐田市のメロン



熊本・高知県のメロン