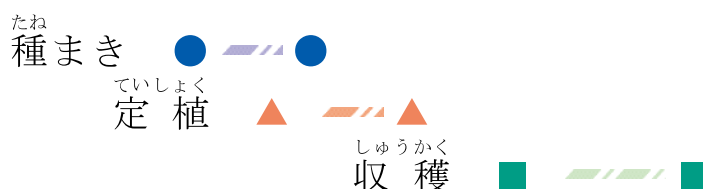


# メロン



## 1 どうやって作られているの？

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |     |     |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|



3月のまだ寒いうちに種まきが始まります。発芽した苗はポットに移して育苗し、葉っぱの枚数が3～4枚になった頃にハウスに定植します。メロンは高温が好きな野菜なので、栽培するハウスの温度管理は大変難しく、注意が必要になります。通常は2本のツルに4果のメロンになるように栽培します。

釧路管内では、主に弟子屈町で作付けされています。弟子屈町で栽培されているメロンは摩周メロンと呼ばれ、ブランド化されています。



生育中のメロン

## 2 どこで売られているの？

弟子屈町の摩周湖農協の直売場や、摩周湖農協のエコープ店舗・ゆうパックなどで売られています。

### 3 おいしく食べるには？

メロンは、その独特の<sup>どくとく</sup>香りと<sup>かお</sup>甘さで人気のフルーツですが、<sup>あま</sup>チョットした工夫で、いつもよりおいしく食べられるのを知っていますか？。

ふつう赤肉メロンは、<sup>しゅうかく</sup>収穫してから5日から1週間目がおいしい<sup>たべごろ</sup>食べ頃となります。買ってからすぐに<sup>かなら</sup>食わずに、必ず室温で4～5日<sup>ていどほぞん</sup>程度保存して（<sup>ついじゆく</sup>追熟といえます）から食べるようにしましょう。



おいしそうなメロン

食べる2時間くらい前に半分にカットしてラップで<sup>おお</sup>覆い、<sup>れいぞうこ</sup>冷蔵庫に入ると上手に<sup>ひ</sup>中心部まで冷やせます。

冷やされたメロンは、本来持っている<sup>あま</sup>甘さと<sup>かお</sup>香りを<sup>ぞんぶん</sup>存分に楽しませてくれるでしょう。

#### 《<sup>げんさんち</sup>原産地》（どこからきたの？）

アフリカ<sup>たいりく</sup>大陸が<sup>げんさん</sup>原産とされています。メロンの仲間の日本への<sup>なかま</sup>渡来は、<sup>とらい</sup>縄文<sup>じょうもん</sup>晩期から<sup>やよい</sup>弥生<sup>やよい</sup>前期頃のように、<sup>けい</sup>ヨーロッパ系メロンは<sup>めいじ</sup>明治の後期、<sup>けい</sup>ネットの美しい<sup>たいしょう</sup>アールスメロンは<sup>どうにゆう</sup>大正時代に導入されています。

#### <sup>ましゅう</sup>摩周<sup>とくちよう</sup>メロンの特徴

<sup>ましゅう</sup>摩周メロンは、<sup>げんざい</sup>現在、<sup>ひんしゆ</sup>実の色が赤いものと<sup>さいばい</sup>緑色のものの2品種が栽培されています。

どちらも味は<sup>おりがみ</sup>折り紙つきですが、<sup>りよう</sup>作る時期や<sup>かぎ</sup>出荷できる量も限られていることから、『<sup>まぼろし</sup>幻のメロン』と呼ばれて、<sup>よ</sup>たいへん重用されています。



<sup>ましゅう</sup>摩周メロン