

# メロン農家

編集者：遠浅小学校

五十嵐陸 長浜花恋 富樫亮太

## 目次

・アサヒメロン

・メロン農家さんのやりがい

・アサヒメロンの出荷先

・メロンの歴史

・成長の流れ

・豆知識

・感想



共撰  
生産者番号 規格 玉

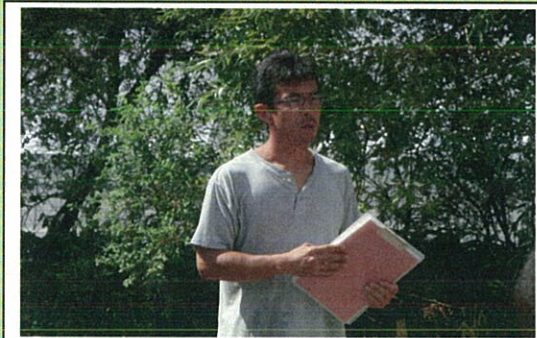
# アサヒメロンとは

アサヒメロンは、5月頃から収穫が始まり10月におわり  
ます。朝の5時頃から収穫が始まり、朝の半袖でいられな  
いくらいの寒さが、メロンの糖度を引き出す時間帯だとい  
います。

日本で一番メロンが採れる県は、茨城県です。でも8月  
下旬には暑すぎて、メロンを収穫することができません。  
でも北海道追分の気候は暑すぎず、寒すぎないのでメロン  
を作るにはすごく適しています。年に約67000箱（1  
箱8キログラム）出荷します。

アサヒメロンの糖度は14度以上にならないと出荷しま  
せん。アサヒメロンの由来は、旧追分町旭で作ったので、  
アサヒメロンという名前が付けました。

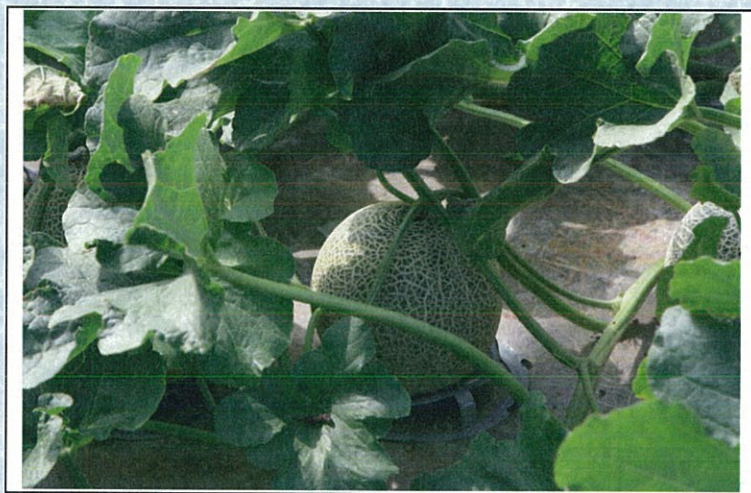
**もどる**



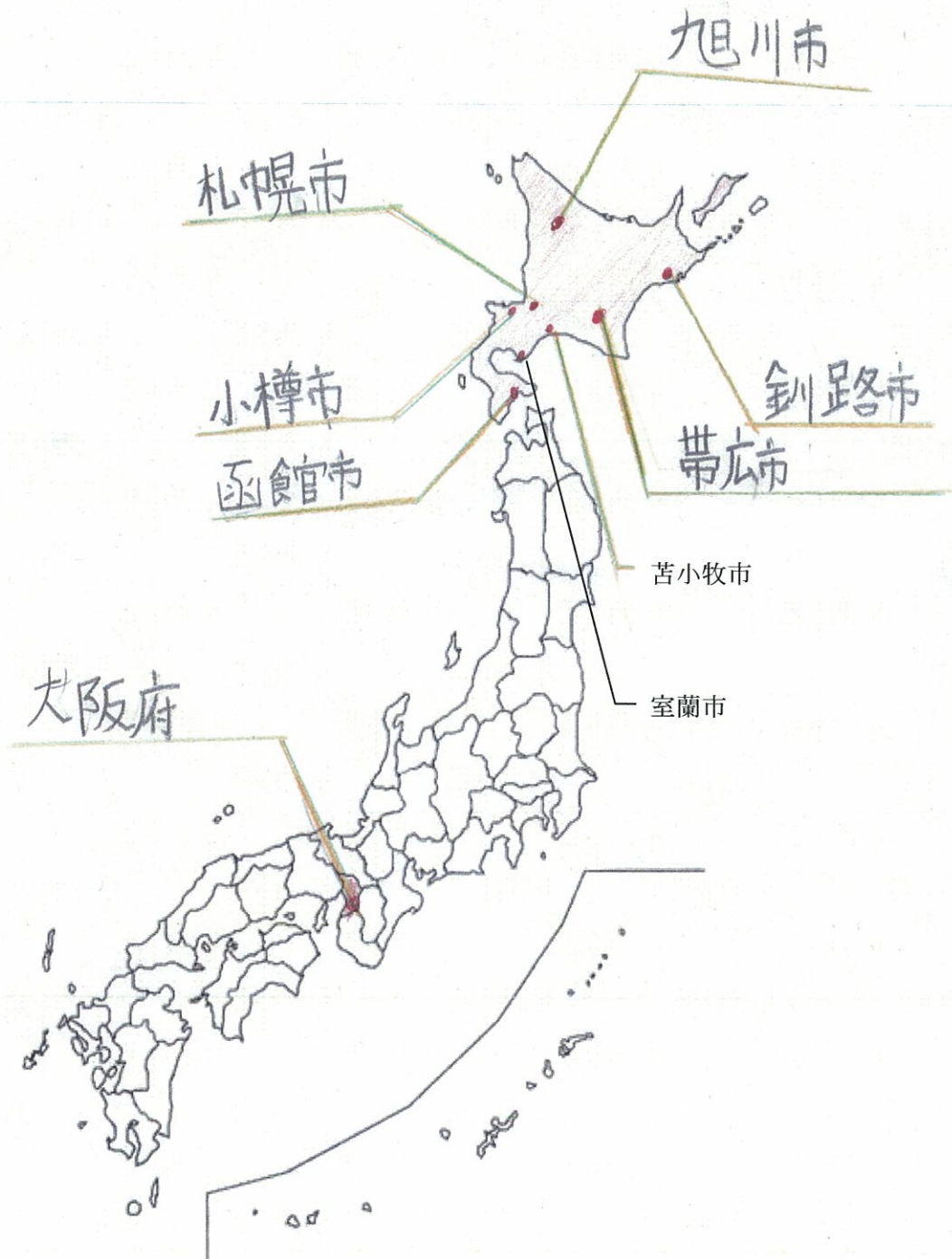
# メロン農家高橋さんのやいがい

今回、取材させて頂いたメロン農家の高橋康二さんは、仙台でやっていたサラリーマンをやめて平成18年に追分でアサヒメロンを作り始めました。

高橋さんは、自分の責任で出来て自分で作れる農業にひかれました。甘くて大きくておいしいメロンを作るために、日夜がんばっています。



# アサヒメロンの出荷先



そのほかにもAコープ早来店で買うことができます。

もどる

# メロンの歴史

## メロンの歴史

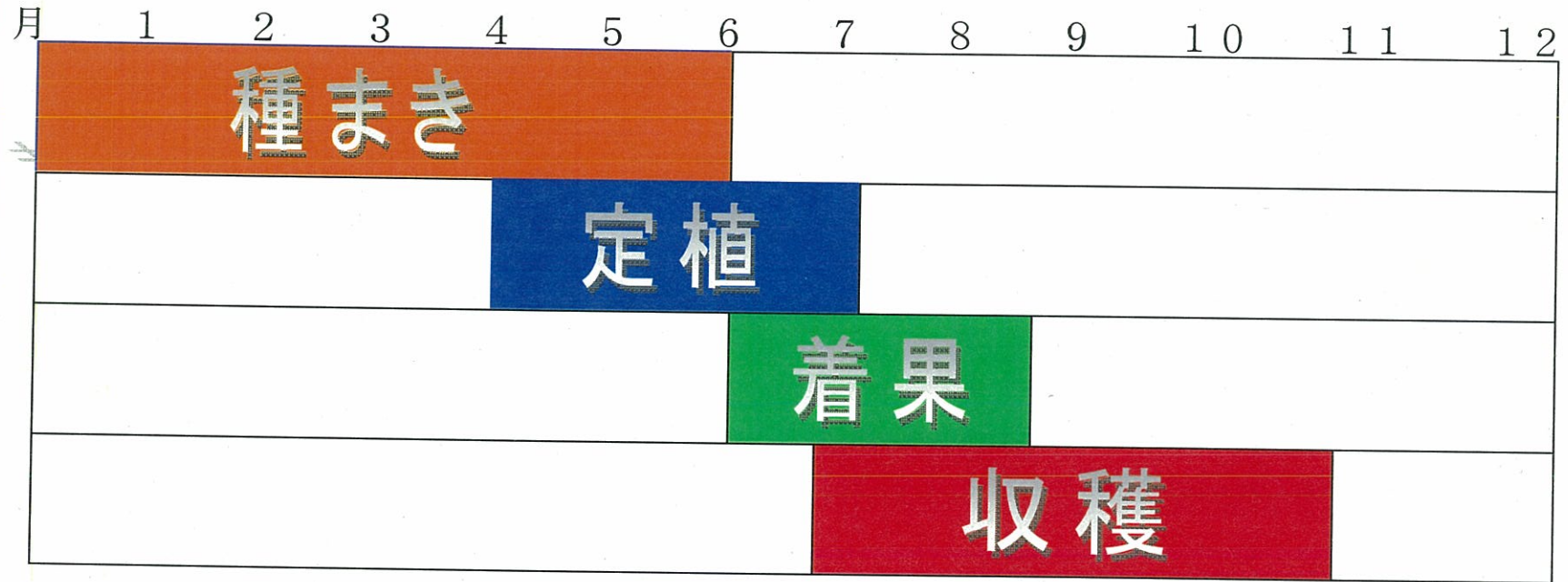
### もどる

メロンは、ウリ科の一年草で別名「マスクメロン」です。北～西アフリカや中近東地方原産で、ヨーロッパに伝わったものはメロンになりました。アジアに伝わったものはウリとなりました。

現在は、あみ目のないメロンはプリンスメロン、あみ目のあるメロンはマスクメロンと呼ばれています。今、世界では中国がメロン全体の生産量の半分を収穫しています。

アサヒメロンは、昭和39年に旧追分町旭地区で3人の農家がつくったのが、始まりです。昭和45年組合ができ現在は、30人の農家で、32haの畑で作っています。5～10月に収穫され、9市場に出荷されます。アサヒメロンのネットはだいたい縦から入ります。日中の温度がほどよいと、身崩れしなくなり、甘くて、上品なメロンが出来ます。

# 成長の流れ



成長に大切なこと

温度の管理

水の管理

**種まき** 外はまだ雪の積もる冬ですが、電熱線をはりめぐらせた苗床で、昼も夜も32度を保たせておきます。すると、3日後の朝に芽が出始め4日目には出そろいます。

**移植** 5日後に苗をポットに移植します。

**定植** ポットのある育苗ハウスから大きな100メートルのハウスに定植します。寒い時期には工夫してビニールを何枚もかぶせて温度を一定に保ちます。

**着果** 芯摘みという作業を行い、メロンをつける場所を決めそこに雌花が咲くころおいしいメロンにするために、ミツバチの巣箱をビニールハウスに入れて受粉させます。実がついた後げんこつ程度の大きさになったら、お皿をひきます。

**収穫** 実がついて50日経ったら収穫になります。収穫が近くなると、水をあたえるのを少なくし温度を低くします。そうすると、甘さが引き立っておいしくなります。そして収穫ごろを見落とさず、1つ1つ丁寧に大事に収穫します。



# 豆 知 識

## 収穫期

冷蔵庫には入れず、常温のまま保存して下さい。

## 保存方法

- ① 半分に割る
- ② 種とわたを全部取る。
- ③ ラップをかけ冷蔵庫に入れる。

注意！！

できるだけ早く  
おめし上がりく  
ださい。

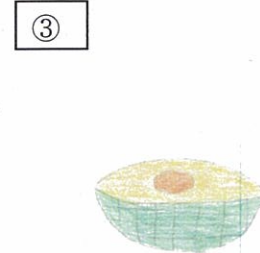
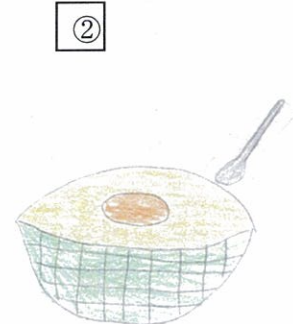
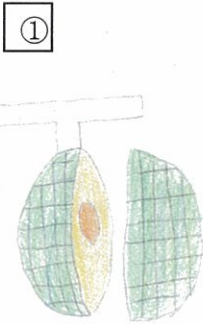
## 食べごろ

ツルの先がしおれたら食べごろです。ツルが細くなったら食べましょう。

## おめし上がり

2時間ほど冷蔵庫で冷やしていただきます。

メロンはすべて赤肉です。





感想

もどる

今回、私たちはメロン農家高橋さんの畑を見学させていただきました。たくさんのメロンがなっていました。とても美味しそうでした。ぜひ、お店で見たら買って食べてみてください。とろけます！