

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. 3



極上との出逢いこそ、
至福の瞬をもたらず。

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。



■ジュピロパッケージ

磐田支所限定の
ジュピロ応援パ
ッケージ
※1玉入りのみ
金額はお問合せ
ください。



■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」、そして産直限定品ジュピロパッケージ(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
- 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 磐田市城之崎3-4-7 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
- 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。



メロックス磐田支所は
ジュピロ磐田を
応援しています。



©1993 J.F.C. 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 FAX0538-32-8997

私とアローマメロン

数年ぶりに、わが家にマスクメロンがやってきた。

メロンは私の永遠のあこがれ、大の好物である。

でも、もらった相手がいけない。いや、相手に罪はない。

正確には、もらった理由が気に入らないのである。

「あなたが課長に昇進したお祝いですって。」

部長になってからでいいのにねえ。うふふ」と屈託のない妻。

少しは気をつかえというものだ。

「近ごろはあれだろ、マンゴー。そう、時代はマンゴーじゃないか。

果物の王様といえば、今やマンゴーだよ。」

思わず1度しか食べたことのないマンゴーを連呼してしまった。

「えっ、マンゴーがあるの？食べたい！食べたい！」

娘たちがドカドカと2階から下りてきた。

な〜んだ、マスクメロン…。

口には出さないがそんな顔をして、

マンゴーじゃないと知るや、サッサと2階が上がってしまった。

そして、夕食後。冷蔵庫で数時間

ほどよく冷やされたメロンがデザートとして食卓にのぼった。

辺りに漂う甘い香りが鼻腔をくすぐる。

「メロンって、やっぱりおいしいよねえ〜」と長女。

「この甘み、香り、食感…、もう最高〜」と今度は次女。

「そうだろ、そうだろ。メロンは他のフルーツとは違うんだよ。

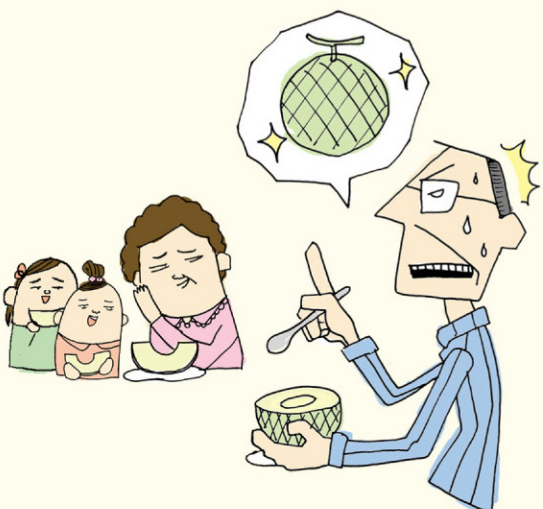
果物の王様といえば、やっぱりマスクメロンだよな」と自慢げに語る私に、

「あ〜ら、マンゴーじゃなかったっけ？」と屈託のない妻。

少しは気をつかえというものだ。

CONTENTS

P 3	小売店の声
P 5	生産者の声
P 7	市場の声
P 9	アローマメロンおいしさの秘密
P 11	アローマメロンのおいしい食べ方
P 13	インフォメーション
P 14	メロントピックス
P 15	商品一覧



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。

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。

上質なメロンを求める顧客に対応し、 ハイレベルな磐田産のみを厳選



TOKIO岩田屋本館果物売場
「1つひとつのフルーツの魅力、おいしさを展示の仕方や接客を通して伝えていきたい」と話す、
TOKIO岩田屋本館果物売場の責任者を務める南国フルーツ(株)の湯脇信介課長。

全国的に見ても、
磐田産のメロンは別格です

福岡の老舗百貨店「岩田屋」地下1階果物売場のショーケースに、ズラリと並んだマスクメロン。よく見ると、1つひとつに生産者の名札がかかっています。

売場の湯脇さんいわく、「当店のマスクメロンはすべて磐田産です。しかも、年4回行われる産地での品評会において、上位20位内に入った生産者のみに限定して販売させていたでているんですよ。メロンにかかっている名札はその方々の名前を記したもののなんです」。

なぜ、磐田産のメロンのみを扱っているのでしょうか？「それは、「アローマメロン」ブランドとしてのこだわりをもって、常に上質なものを安定して提供していただけるからです」と湯脇さん。マスクメロンは九州四国など各地で生産されていますが、

「磐田産のものは外観も味も、まさに最高レベルといった印象ですね。」
中には、生産者を指定して購入するファンも

ここTOKIO岩田屋本館果物売場をはじめ、南国フルーツ(株)ではグループ全体で年間約2万5千玉もの磐田産マスクメロンを販売。長年九州でのトップシェアを誇っています。「特に岩田屋のお客様は、贈り物には必ずマスクメロンと決めている方が多く、『この店のメロンなら間違いのないから』と安心してご購入いただけます。それが何より嬉しいですね。」中には、生産者の名前を指定するファンもいるほど、磐田産のメロンに対する認知度、信頼度は高いようです。

「昨年は百貨店全般に消費が落ち込み、何でも安売り重視の傾向にありました。ところが、マスクメロンは今まで培ってきた歴史やブランド価

値がありますから、そのよさや魅力を地道にアピールしていくことで安定した需要を保つことができたんです。やはり、果物の中でもメロンは特別な存在という感じがします」。

**最高の状態で食べてほしいから
食べ時、食べ頃に合わせた販売を**

生産者がこだわってつくり、市場関係者がこだわって揃えたマスクメロンを「私たち小売もこだわりのもって販売したい」と語る湯脇さん。お中元・お歳暮シーズン前には試食コーナーを設けたり、3千円、5千円などの価格で普段使いできる商品を揃えたり。「中でも力を入れているのが、お客様の食べ時とメロンの食べ頃を踏まえて販売することです。今日すぐに食べるのか、3日後か、お供え物としてしばらく飾っておくのかなどをうかがい、最高のタイミングで食べていただけるように対応しています」。

現状に満足することなく、
より完成度の高いメロンづくりを追求



メロン栽培には、手抜きも
ちょっとした気の緩みも厳禁

大橋さんの温室内は、どれも同じ
高さに茎が伸び、葉は生き生きとし
て、均一な大きさに育ったメロンが
まるで美術工芸品のように美しく
整然と並んでいます。

種まきから約3カ月。もうすぐ収
穫を迎えようとするメロンの見事
な生育ぶりを見ると、「3カ月
間、片時も気が抜けないんですよ」
というメロンづくりの大変さや難
しさ、そこにかかる栽培農家の情熱
が伝わってくるようです。

「作業としては、特に水管理や温度
管理に気をつかいますが、他にも注
意する作業はたくさんあります。一
番怖いのは、今日やらなきゃいけな
いことを明日に延ばそうとする気の
緩みですね。それが積み重なるとメ
ロンに確実に現れてくる。メロン栽
培は1日1日の積み重ねで成り立つ

ていますから、決して気を抜くこと
も、手を抜くこともできないんです」。

毎作記録する生育ノートで
改善と向上の指針に

長年メロン栽培に携わっている
大橋さんですが、それでも、「作ごと
に問題点や反省点は必ず出てくる」
と言います。大切なのは、「同じ失敗
を繰り返さないこと」。そのために、
毎作メロンの生育状況をノートに
記し、良かった点、悪かった点を次
の栽培に生かしているそうです。「ノ
ートに記録を残すことで、同じ失敗
を防ぐことができるし、今後のより
よいメロンづくりにもつながると
思います」。

メロン農家を続けてきてよかつ
たことは？との質問に、「自分が本
当に満足のいくメロンが穫れた時
ですね」とにっこり。「そういう時
は、”やったな！”という心からの
充実感があります」。

また、現在大橋さんは県温室農協
で、種子(＝品種改良)の担当をして
います。「出荷間近のメロンに、たま
に割れが生じてしまうことがある
んです。これをなんとか割れが起き
ない品種に改良しようというのが、
今後の大きな目標です」。



「温室をきれいにしておかないと、いいメ
ロンは決して育たない」と語る大橋さん。ど
の温室内も言葉通りの美しさである。



大橋満也さん 53歳

温室棟数10棟 栽培開始S20年頃
33年の経験を持つ、メロン農
家の三代目。現在のご両親、奥
さんの4人で栽培に携わって
いる。趣味はバイク。「メロン農
家の仲間たちと日帰りツーリ
ングに行くのが楽しみ」という。

生産側と互いに切磋琢磨しながら ブランド力のさらなる強化・向上を



福岡市中央卸売市場内にある九州最大の青果卸売会社・福岡大同青果(株)の中島裕史さん。青果物の中でも、磐田のマスクメロンや岡山のマスクットなど的高级フルーツを担当。

磐田産は絶対的な自信を持って
勧められるメロンです

九州にも熊本、宮崎、鹿児島などメロンの一大産地がありますが、「磐田産のメロンはなくてはならない存在」と語る中島さん。なぜなら、「同じメロンでも、磐田と九州などの他産地とは、品種も栽培法も異なり、当然のことながら味や品質にも違いがあるからです」。

中島さん自身、磐田の産地に何度か足を運び、メロン農家の様子を目の当たりにして、「ここまで手間をかけるのか」というこだわりの栽培法に驚嘆したと言います。研究に研究を重ねた門外不出の種子、ハイテク満載のガラス温室、隔離ベッドによる栽培…。「メロンの見た目の素晴らしさや食味・食感のよさはもちろん、当たり外れが非常に少なく、安定しておいしいというのが磐田産の最大の特長ですね。九州のお客



福岡・博多の台所を支える中央卸売市場。全国各地や外国からも野菜・果物が集まってくる。

様にも絶対の自信を持ってお勧めできるメロンです」。

今後まだまだ勝負できる果物
よりよいメロンの生産に期待

入社して初めて磐田産のメロンと出会い、以来約10年になるといって中島さん。「その間、品質は安定して全く落ちていません。ここ1〜2年

は温室暖房に使う重油の高騰といった問題で、上質なメロンを常に生産できる方ではないと、栽培を続けられない状況にあります。どんどん淘汰されているという意味で言えば、むしろ品質は上がっていると思いますね」。

不景気や消費の低迷が続く厳しい時代ではあるけれど、「いいものを供給していただければ、ブランドとしての形でまだまだこれから勝負していける果物です」と磐田産のメロンの可能性を示唆します。

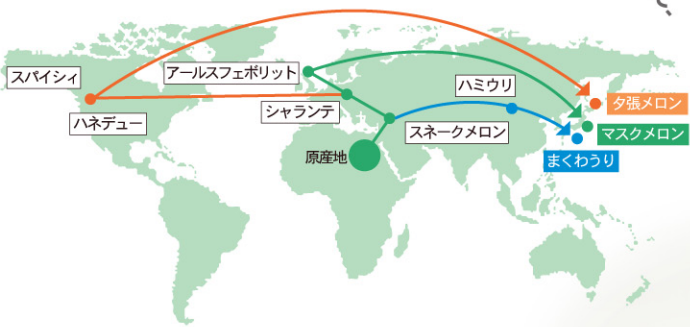
「値段に上限なくいいメロンがほしいという客層は確実に存在します。青果物の場合、よいものはより高い」ということをそういうお客様はご存じですから、生産者の方には、ぜひよりよいものを期待したいですね。私どもも磐田産メロンの伝道師として、その魅力を今後一層アピールしていきたいと思っています」。

アローマメロン おいしさの秘密

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。

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



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のなど、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。左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。



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 Moschos（麝香）に由来し、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。（麝香は麝の香から分泌される香りのこと）



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・フェポリット）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

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

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。



生ハムメロン

イタリア料理のオードブルとして知られる生ハムメロンは、メロンをカットして生ハムをのせただけのシンプルな一品。メロンの甘さが生ハムの塩気を和らげ、逆に生ハムの塩気がメロンの甘さを引き立てます。ちょっとしたおもてなしにも最適！



メロンパンナコッタ

ババロアと極めて似ていますが、ババロアは生クリームを泡立ててつくるのでふんわり感があり、パンナコッタは生クリームと牛乳を煮てつくることから、よりなめらかな食感に仕上がります。どちらもメロンと相性抜群です。



メロンの味と香りを活かすため、素材を厳選してシンプルに仕上げた「あんみつメロン」(550円)。大納言小豆と寒天、ソフトクリームが磐田のメロンと見事にマッチしています。(5月～10月まで期間限定販売)



アローマメロンを使ったあんみつが新登場！



【お問合せ】
又一庵 さらぼーと磐田店
0538-59-0160

「磐田のメロンを活かして新たな付加価値を生み出す新商品を」と考え、磐田支所では、市内の老舗和菓子店「又一庵」と協同で商品開発をスタートさせました。「アローマメロンは地元磐田が誇る特産品です。私どもも磐田のメロンの素晴らしい味と香りを活かした商品を開発し、より多くのお客様に提供できればとご協力をさせていただきました」と又一庵のご主人。そして完成した商品が、メロンの和風デザート「あんみつメロン」です。この夏から、「又一庵 さらぼーと磐田店・喫茶コーナー」で販売を開始しています。

アローマメロンの
おいしい食べ方

メロンはカットしてそのまま食べるのが一番とよく言われますが、実は、相性のいい食材と合わせたり、ちょっとしたアレンジを加えることで、おいしさがさらに広がります。ぜひお試しください。



メロンジュース

ジュピロ磐田のホーム「ヤマハスタジアム」で、試合開催日にアローマメロン使った「メロンジュース」を販売しているのが、磐田市内のフルーツショップ「カドヤ」です。「ジュースにする時、少し牛乳を混ぜると、まろやかになってメロンの豊かな風味がより引き立ちますよ」とのこと。ぜひお試しを！

■フルーツショップカドヤ 0538-32-4615



メロンババロア

メロンは牛乳や生クリームを使ったデザートとよく合います。メロンの果汁を少し加えてババロアをつくり(市販のものでも、もちろんOK)、その上にマスクメロンを丸くくり抜いて飾ります。見た目も可愛いデザート完成です。



「おかげさまで評判が高く、もつと他のお菓子も食べてみたいというお客様の声から種類を充実させることにしました」と語る敷島屋の水野社長。

「アラローマメロンは静岡県を代表する特産物の1つです。ですから、お菓子をを通してさらに全国へのPRにつながればと思っています」と水野社長。今後まだまだ新しい商品の開発・発売を検討しているそうです。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。

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との提携により販売している「マスクメロン果汁を使ったお菓子」に一段と種類が増えました。

「おかげさまで評判が高く、もつと他のお菓子も食べてみたいというお客様の声から種類を充実させることにしました」と語る敷島屋の水野社長。

今までの静岡県産温室マスクメロン商品に追加して、新しくキャラメル、半生キャラメル、寒天、くず餅などが発売されました。中でも一番の人気は、メロンの風味が口いっぱい広がる「キャラメル」。ひと口で食べられる手軽さもある、幅広い層に好まれています。

マスクメロン果汁を使ったお菓子がより一層充実！お土産に大好評です。



■静岡県産
マスクメロンキャラメル
1箱(140g入)380円



■静岡県産
マスクメロンゴーフレット
1箱 大(20個入)1,050円
小(12個)630円



■静岡県産
マスクメロンケーキ
1箱 大(27個入)1,050円
小(15個)630円

■静岡県産
マスクメロン半生キャラメル
1箱(60g入)630円



■静岡県産マスクメロンくず餅
1箱(15個入)525円
※5月~9月期間限定販売



■静岡県産
マスクメロンゼリー&プリン
1箱(4個ずつ8個入)1,050円

【お問合せ】(株)敷島屋 053-487-5500

第59回静岡県温室メロン品評会開催

静岡県温室農業協同組合が主催する「第59回静岡県温室メロン品評会」が5月21日(金)、袋井市小山にある同農協クラウンメロン支所で開かれました。この品評会には、県西部を中心とする磐田、浜松、静岡南、クラウン各支所の予選を通過した生産者52人と県立農林大学校1校が出品。県の職員や首都圏などの市場関係者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、香気、食味など)を総合的に評価しました。

審査の結果、最高賞の優等(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。磐田支所からも次の6人が受賞し、表彰を受けました。

- 1等1席 白川敏彦さん 同3席 白川智治さん
2等1席 鈴木俊典さん 同4席 石川知明さん
3等6席 鈴木孝弘さん 同10席 小池英一さん

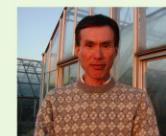


「私たちが、おいしいメロンを栽培しています。」



中澤 篤雄さん

30年以上、メロン栽培に従事していても、まだまだ勉強することばかりです。しかし、この次はどんなメロンになるのかと、とても楽しみながら栽培しています。



鈴木 俊泰さん

天候に左右されやすく気の抜けないメロン栽培ですが、美味しいメロンをという思い出30年余メロン栽培に携わってきました。これからもより美味しいメロンを皆さんに届けていけるよう頑張っていきます。温暖な磐田で育まれたメロンを一度味わってください。



白川 敏彦さん

消費者の皆様に、安心・安全で美味しいマスクメロンを常にお届けすべく、栽培管理に全力で日々取り組んでいます。磐田の温暖な気候ははぐくんだマスクメロンをご愛顧ください。

「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。



ブランド名 生産者番号