

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.4

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 Y.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



ヤマハ発動機ジュビロへ アローメロンを贈呈で激励

ラグビートップリーグのホーム初戦前に、五郎丸歩選手が所属するヤマハ発動機ジュビロを2015年11月20日(金)、磐田商工会議所と訪問し磐田市の特産物を差し入れました。磐田支所からは「アローメロン」を贈呈し激励しました。磐田支所では2013年より開幕前にアローメロンを贈呈し激励を続けています。



遠州灘の風がアローメロンをつくった

ここ磐田がマスクメロンのふるさとなったのは、風のおかげ。

風が雲をふきとばすことで、冬も曇らず、日照時間が長くなる。

気温だけでいえば、高知や九州のほうが高いが、晴天の日数は磐田地区がずっと多い。

冬でもガラス温室内は日中30℃、夜間22℃に保たれ、一つひとつ大事に育てられる磐田のマスクメロン。

遠州灘の風が、栽培に適した環境をつくっている。

今日もガラス温室の上の空には、雲一つない晴天だ。



アローメロンは、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。



受賞は確かにうれしい。でも、やっぱり一番は、
食べた人に「おいしい！」と喜んでもらうこと

磐田市鮫島地区で、奥様とともに温室メロンを栽培する鈴木孝弘さん(56歳)。趣味は、「メダカの飼育と洋ランの栽培・鑑賞」。メロンはオフシーズンがないので、休みはほとんど取れないという。



農林水産大臣賞受賞トロフィー

静岡県温室メロン品評会 表彰式
静岡県温室農業協同組合

農林水産大臣賞受賞

～磐田支所の鈴木孝弘さん～

静岡県温室農業協同組合が主催する「第64回静岡県温室メロン品評会」が2015年6月28日(日)、袋井市にある小笠山総合運動公園内エコパアリーナで開催され、厳正な審査の結果、磐田支所のアローマメロン生産者・鈴木孝弘さんが見事、最高賞となる優等農林水産大臣賞を受賞しました。

この品評会には、県西部を中心とする磐田、浜松、静岡、クラウン各支所の予選を通過した生産者たちが出品。県の職員や市場関係者が審査員となつて、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)が総合的に評価され、上位20人が入賞となります。

磐田支所からも優等賞の鈴木さんをはじめ、3等5席に中沢篤雄さん、3等6席に大橋満也さんの3人が受賞し、表彰されました。

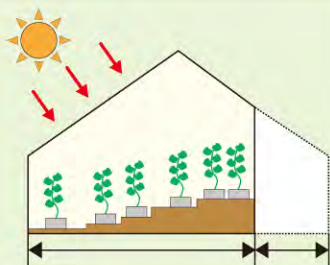


【磐田のメロンを栽培する温室の特徴】



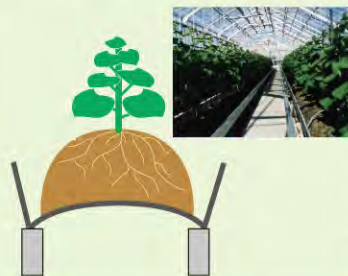
1 ガラス温室

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に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。

入賞できたらいいながまさかの最高位「優等」
2015年の静岡県品の評会にて優等(農林水産大臣賞)に輝いた鈴木さん。感想をうかがうと、「まさか自分が…とびつくりしました。運が良かったとしか言いようがないですね」と照れながら話します。とは言っても、県の生産者の中で最高位を受賞したわけですから、「それはやっぱりうれしかったですよ。一度は獲りたいと思っていました、そこを大きな目標にせずと頑張ってきたわけですから」と笑顔を輝かせます。

何より土づくりを第一に
メロンを栽培する上で鈴木さんが最も気を使っているのは、土づくりです。「土がいいと葉が元気で、艶、張りがあり、生き生きとしている」のだから、適切な肥料の成分や量を判断し、自ら配合を行っているとのこと。「土づくりは微生物が繁殖しやすい環境と考え、肥料を十分に吸収する土壌環境を整えて、いい状態を落とさないように維持していくことが大切です」。健康な土壌になると、「天候にもそれほど左右されない」と話す鈴木さん。「水かけも大事ですが、それよりも土壌の維持のほうが大変だと、私は思います」。

さらなる可能性に挑戦!

鈴木さんにとって良いメロンとは、どんなメロンでしょうか?「もちろん、食べにくいメロンです。ただ甘い、糖度が高いだけでなく、様々な成分が凝縮されておいしくなるので、味がしっかり濃くておいしい」。そんなメロンを目指しています。

鈴木さんいわく、「味は土壌管理、形状は水加減で決まります」。今までは味を重視するばかりで、形状にはそれほどこだわっていなかったとのこと。「味はこ最近、本来自分が旨いと思うレベルに達していないので、それを元に戻すことと、形状をもっと良くしていくこと」。それが今後の目標と言います。鈴木さんのメロン栽培に対する熱意と向上心は尽きることはありません。

「うちのメロンにはまだまだ伸び代がある!」。挑戦はさらに続いています。



隔離ベッドで栽培されるメロン。あと10日ほどで収穫を迎える。その間にグンと大きくなり、ネットも盛り上がりが見えるような立派なメロンに育つそうだ。

私どもからの要望としては、磐田の生産者さんたちに頑張っていたいただいて、冬場も含め、年間を通じて安定的に一定量の生産“をお願いしたい”ということ。それには門戸を広げ

「磐田支所さんのお付き合いの始まりは、今から22、23年前のバブル絶頂期の頃でした。時代が時代でしたから当時と比べれば、今の取扱高は当然減ってきています。しかしながら、相場自体は依然としてしっかりしていますし、需要も年間を通してあります。静岡の温室メロンの特徴は、周年供給ができることです。特に冬場はアールスメロン以外のメロンの供給はほとんどなく、同じ高級フルーツとして人気のマングローやシャインマスカットにおいても、周年供給はありません。また、アールスメロンは熊本や高知、茨城からも入荷されますが、静岡のものとは味も品質も全く異なります。ですから、百貨店やフルーツ専門店が静岡のメロンを一番頼りにしているのです。

て、生産者を増やすことも必要になってくるでしょう。とにかく需要は確実にありますから、冬場も生産量を減らすことなく、高品質なメロンをつくり続けていただくことを今後も大いに期待しています」。



大果大阪青果(株)代表取締役社長 中平敏夫さん。同社は、大阪市民の台所を預かる青果物流通においてのリーダー的存在。

て、生産者を増やすことも必要になってくるでしょう。とにかく需要は確実にありますから、冬場も生産量を減らすことなく、高品質なメロンをつくり続けていただくことを今後も大いに期待しています」。



食道楽の都・大阪を支える大阪市中央卸売市場内での競りの風景。この日の静岡メロンの競りには27名の仲卸業者が並んでいたが、常時ほぼ同人数のプロの目利きである買い手が集まるといふ。



青果の仲卸として60年の歴史を持つ(株)辻井商会の営業部課長辻井正幸さん。メロンの主な販売先は京阪神の百貨店だといふ。

磐田のメロンといえば、「質が良く安定している。山、白などの等級づけがしっかりしている。そんな印象があります」という辻井さんですが、「アローマメロン」の名がもう少し消費者や小売店に知られると、もっと扱いやすくなりますね」とも話します。ただ、そのためには、「生産者と小売店と我々仲卸が三位一体となって工夫していく必要があると思います」。今後の要望としては、「今まで通りで十分ですが、できればお中元・お歳暮需要に合わせて提供していただけるとベストです」。メロンの品質や安定性に代わる果物がなければ、「その価値は益々上がっていくと思う」と語る辻井さんです。

安定的に質の良いメロンを提供してくれる
必要不可欠な存在。ブランド力の強化にも期待



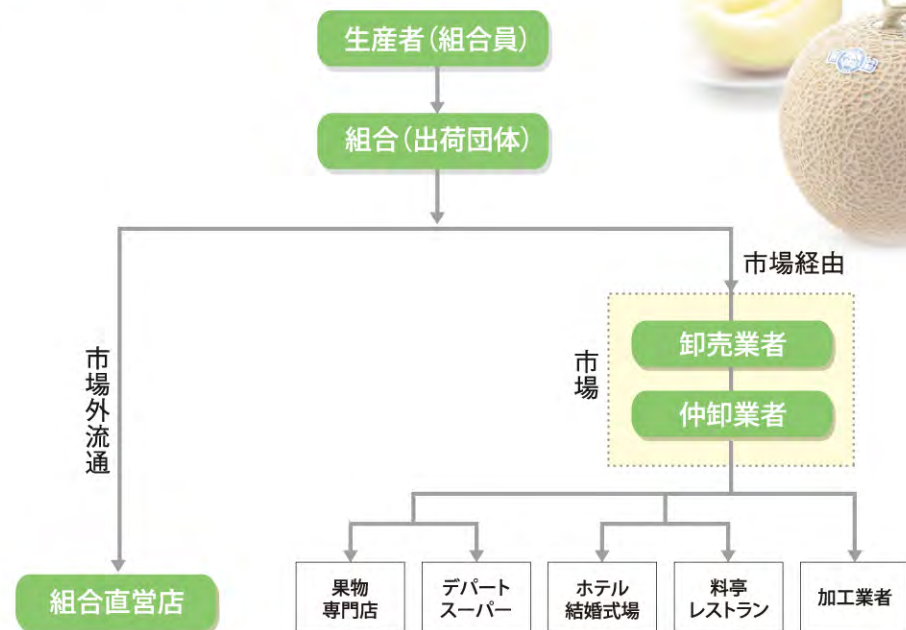
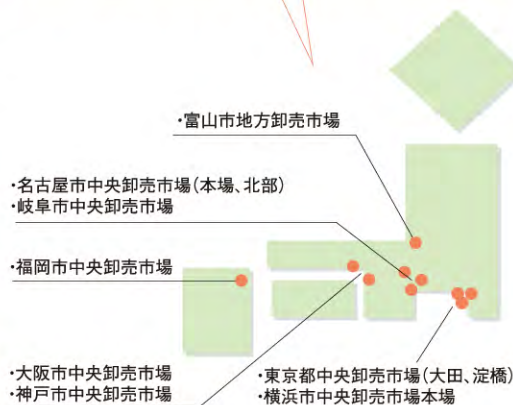
静岡温室メロンの競りが始まるのは朝6時40分。大果大阪青果(株)の競り人が市場独特の数字の言い方で値段を叫ぶと、買い手である仲卸業者は指の動きで買値を示す。競り人はそれを瞬時に判断し、落札者を決定していく。

【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。



生鮮青果物を専門とする卸売会社(株)山岩の次長岩崎国博さん。2016年に創業100年を迎えるという歴史ある会社だ。

「当社では先代の社長の頃からずっと磐田のメロンをメインに扱っています」と語る岩崎さん。理由をうかがうと、「主な販売先である高級スーパーさんが、『常時安定して品質の良いものがそろう』と磐田産をとりわけ気に入ってくださっているからです。」

スーパーのお客様も舌が肥えた方が多く、そのスーパーなら百貨店に行かなくても間違いなくおいしいものが手に入る」と信頼しているだけに、仲卸の山岩さんとしても「手が抜けない」と言います。「品質第一で、常に質の高さが求められています。磐田のメロンとして、今後も安定して良いものを生産していただければうれいです」。

◎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。



「アローマメロンを主に扱うのは、ネットがきれいなことはもちろん、味も非常に安定していて、お客様からの信頼度が高いからです」。メロンの購入層は売り場に訪れる個人客や法人の外商顧客が中心で、用途はほとんどがお中元・お歳暮やお見舞い、お供えなどの贈答です。「定期的にご注文をいただく、いわゆるリピーターのお客様

が多いですね。アローマメロンなら間違いだからと毎回安心してご購入されています」。奥田店長は、数年前に静岡県温室マスクメロンのアドバイザー講座を受講され、以来、より一層販売に力が入るようになったと言います。「講座を通じて、生産者の方々がいかにつとつ大切に、こだわって栽培をしているのがわかり、すごく感銘を受けました。



フルーツ中澤が運営するジュースバー「ジュードフリュイ ナカザワ」では、アローマメロンの生ジュースも販売。

丹念に育てた生産者の想いをメロンに込めて販売



一つひとつ生産者の名前が記され、きれいに陳列されたメロンは、まるでアート作品のよう。外国人のお客様が思わず足を止めて、写真を撮っていくというの納得だ。

「アローマメロンを主に扱うのは、ネットがきれいなことはもちろん、味も非常に安定して...」

味が常時安定。自信をもっておすすめできるメロンです

外国人観光客が多く訪れる京都。こちらの「大丸京都店」にも大勢の外国人のお客様が来店されるそうだが、地下1階にある「フルーツ中澤」の前を通ると、「必ずと言っていいほど、マスクメロンの撮影会が始まります。こんなにきれいにネットを張ったメロンが珍しくて、写真を撮らずにはいられないのですね」と語る奥田店長。そんな外国人観光客も思わず見とれてしまうというマスクメロン、実はそのほとんどが磐田のアローマメロンです。

これはもう、メロンができるまでの過程とともに、生産者皆さんの想いをお客様にお伝えするしかない。そんな使命感をもって販売にあたっています」。

メロン一つひとつに生産者の名前を記載したシールを貼っているのも、その一つです。理由をたずねるお客様には生産者の熱意から丁寧に説明されるそうです。また、食べ頃表示とともに、ギフト用パッケージにも気を配り、「贈る方のお気持ち先様に届くように、メロンの横にお花を飾って箱詰しています」。展示も、一つひとつ箱に入れて陳列したり、その時々でリボンを変えたり、高級フルーツに見合った展示を工夫して、その存在感をアピールしています。

手間隙を十分にかけて、丹誠込めて育てられたメロンですから、販売にも二層力が入ります



フルーツ中澤 大丸京都店 店長 奥田佳子さん。「メロンを購入されるお客様は、いろいろ質問されたり、アドバイスを求めたりすることが多いですね。そんな時、生産者の方々のこだわりをお話すると、皆さんとても感動されます」。

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。



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されています。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