



5月のくだもの頒布会

～くだもののおはなし～

メロン Melon



メロンという名前は、ギリシャ語の“melopepon”（りんごのようなうり）が語源です。メロンの原産地は東アフリカといわれ、古代エジプトですでに栽培されており、東西に伝わったといわれています。メロンの王様は、ヨーロッパで発達した網目のあるアールスメロン。“芳香のあるメロン”を意味するマスクメロンとも呼ばれ、この名前が広く知られています。

●アールスメロン

大正時代にイギリスから導入された「アールスフェボリット」という品種がマスクメロンの代表品種で、その後、改良を重ねて多くのアールスメロンが育成されました。栽培は、温度や湿度、水などの管理を徹底しなければならず、しかも1株に1個しか実を結ばないように残りの果実は小さいうちに摘み取ってしまいます。栽培日数は苗を植えてから3カ月あまり。最後は何度も玉ふきをして美しい果面に仕上げます。こうして完成したメロンはまさに1つの芸術品です。

●大衆メロン

庶民にとって高嶺の花だったメロン。日本では2000年以上の歴史をもつ東洋系のネットのないマクワウリがポピュラーな存在でした。昭和37年にヨーロッパ種のメロンとマクワウリの一代雑種が誕生。皇太子ご成婚にちなんで、プリンスメロンと名づけられ、味にあたりはずれのないメロンとして大ヒットし、メロンの新時代を築きました。

●メロンの効能

メロンに含まれるカリウムの量は、果物の中でも特に多く、高血圧や動脈硬化などの予防効果が期待できます。カリウムには水分バランスを調節する働きもあり、利尿効果やむくみ解消にも効果的です。

今月のお届け内容

Aコース

- ◆タカミメロン（熊本産）
- ◆メキシコマンゴー（メキシコ産）
- ◆小夏（高知産）
- ◆アメリカンチェリー（アメリカ産）



Bコース

- ◆タカミメロン（熊本産）
- ◆メキシコマンゴー（メキシコ産）
- ◆小夏（高知産）
- ◆アメリカンチェリー（アメリカ産）
- ◆キングデラウェア（山梨産）

タカミメロン

タカミメロンは、1990年に発表された緑肉ネット系ハウスメロンで、アムス系とハネデュー系を交配して生まれた品種のメロンです。高さが無く細かい網目のメロンで、しっかりした果肉で日持ちの良いことも特徴の1つ。熊本県の生産者グループ「SUN-Q」のつくる高糖度のタカミメロンをお届けします。SUN-Qでは、メロンを吊るして太陽光をまんべんなく当てて育てる「立体栽培」を行っています。常温で保存し、全体的に弾力がでてきたら食べ頃です。1～2時間程、冷蔵庫で冷やしてからお召し上がりください。

メキシコマンゴー

輸入マンゴーの中で全体の40%を占め、1番の輸入量を誇るメキシコマンゴーは、果皮が鮮やかな赤色に染まっているのが特徴で、りんごに似ていることからアップルマンゴーとも呼ばれます。今回お届けする「ハイデン種」は、少し繊維のある果肉質で、香りが良く濃厚な甘さを持つ品種。全体的に弾力がでてきて、香りが強くなった頃が食べ頃です。

キングデラウェア ※こちらの商品は、Bコースのみのお届けとなります

「レッドパール」と「マスカットオブ・アレキサンドリア」の交配種で、1985年（昭和60年）に品種登録されました。デラウェアを大きくしたような外観ですが、デラウェアとは別の品種です。果肉は柔らかくジューシー、甘みと酸味のバランスが良いぶどうで、皮離れがよく、つるっと皮をむいて簡単に召し上がれます。

小夏

1820年に宮崎県の真方安太郎氏の庭で偶然発見されました。来歴は判明していませんが、ゆずの突然変異と考えられています。レモンのような鮮やかな黄色の果皮で、果肉はみずみずしくさわやかな香りと甘酸っぱさがあります。白いワタは苦味がなく、ふわふわとしてほんのりと甘みがあり、果肉と一緒に食べることでワタの甘みと果肉の酸味が混ざりあい、独特の風味を楽しめます。りんごの皮をむくように薄く皮をむき、白いワタと果肉を一緒に召し上がりください。

アメリカンチェリー

ピング種は、1875年にオレゴン州でリパブリカンの交雑実生から生まれたとされる最もポピュラーなアメリカンチェリーの品種です。現在、カリフォルニア州、ワシントン州、オレゴン州でつくられ、全輸入量の約9割を占めます。果皮は黒っぽい濃赤色で、果肉も濃い紅色。1粒1粒が大きくてハリがあり、果肉も緻密でしっかりしています。甘みとほどよい酸味のある濃厚な味わいをお楽しみいただけます。