

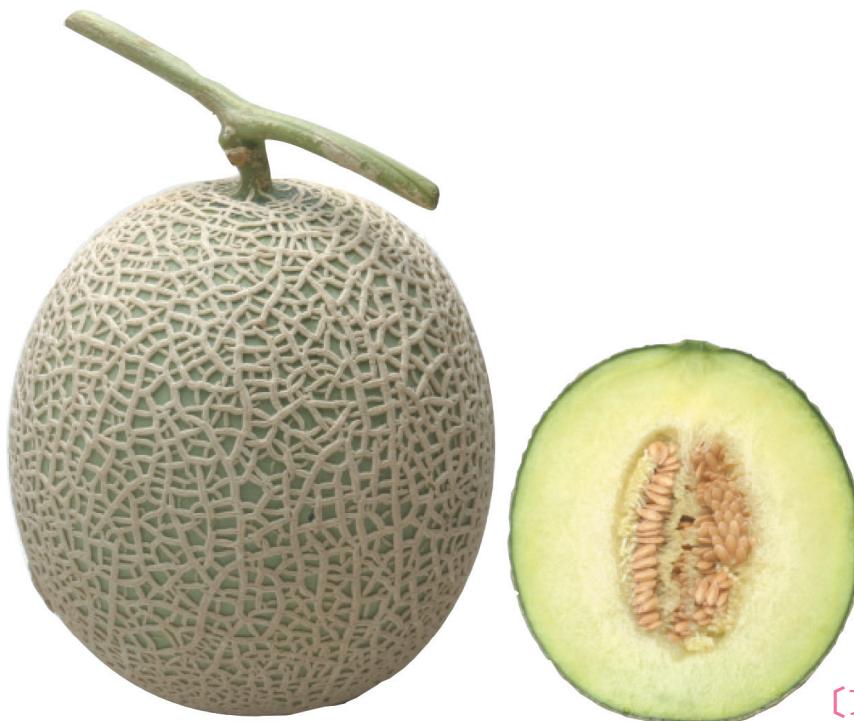
メロン

旬 夏

和名: メロン 学名: *Cucumis melo L.* 英名: melon

分類 ウリ科キュウリ属

原産地 インド



[アールスマロン]

1 植物として

メロンは、ウリ科のつる性一年草です。北アフリカや中近東が原産地とされてきましたが、2010年に植物学者スザンヌ・レナーとミュンヘン大学の研究者らによってインドであることが証明されました。インドから西方のイランへ伝播し、紀元前3000年頃のイラン南東部の古代遺跡から種が発見されています。その後、中国に伝来し、紀元前から中国でも栽培が始まっていたといわれています。古代のメロンは現代のような甘いメロンではなかったと考えられています。日本へは、弥生時代に中国から東洋系品種であるマクワウリが渡来し、明治時代に西洋系のメロンが伝來したといわれています。

2 作物として

メロンの作り方は大きく分けて立ち作りと這い作りがあります。立ち作りは主にガラス温室での「アールスマロン」栽培で行われ、つるを1本ずつ紐で吊し上げ、一つの株から一つの実のみ、T字のアンテナ（「竜頭」ともいわれるヘタの部分）を付けて収穫します。

アールスマロンは、きれいなネット（網目）を入れて、糖度を極限まで高めるために、隔離床^はで温度・水の管理を徹底的に行って栽培されます。一方、這い作りはハウスや露地で支柱を使わず地を這わせる栽培方法で、ネット系メロンのアムス、アンデスなどを1つる2果どりで、またノーネット系メロンのプリンスやホームランなどを1株5~6果どりで仕立て、アンテナをつけずに収穫します。適切な整枝・摘心^{てきしん}・人工授粉、摘果がおいしいメロンを作るコツとなります。

3 食材・商品として

メロンの分類法は場面ごとに異なりますが、果実外観（網目）についてネット系メロンとノーネット系メロン、果肉色については青肉系、赤肉系、白肉系に大きく分けられます。メロンの王様といわれるマスクメロンは、大正末期に導入された英国温室系の「アールスマロン」^はという品種から派生し、現在主に静岡県のガラス温室でつくられている最上級ネット系メロンのこと、「アールスマロン」とも呼ばれます。「マスク」とは麝香のMuskのこと、アールスマロンの芳醇な香りから来ています。アールスマロンは市場では温室メロンに分類され、露地メロンやハウスメロンと区別されています。しかし現在ではアールスマロンF1雑種がハウスで立ち作りされ、見た目では区別がつきにくいほど純系アールスマロンに近いハウスメロンも手に入るようになりました。

※ 隔離床とは、台地と切り離した栽培用のベッドを設置し、その中に土壤を入れて栽培する方法で、土壤管理や水分管理が制御しやすくなるが、設備に費用がかかる。

主な種類と特徴



アールスマロン

温室メロンというと、日本では「アールスマロン」です。イギリス王室で品種改良されたネット系メロンで、主としてガラス温室で栽培されます。徹底した温度・水管理を行い、一つの株から一つの果実のみを収穫します。「マスクメロン」とも呼ばれ、麝香(ムスク)の香りがすることによります。特徴としては、果実の形は球形、果皮は灰緑、表面にネットがむらなく盛り上がっていて、緑肉で甘味に富み、果肉が溶けるような食感(メルティング質)を持つ高級品種です。



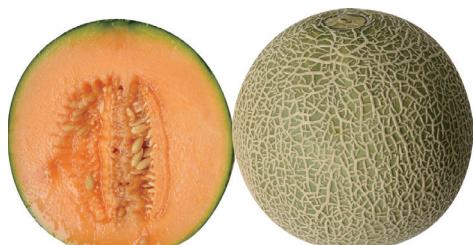
アンデスマロン

昭和52年にサカタのタネが開発したメロンで、青肉種で果皮にネットが入ります。ガラスハウスで栽培される高価なネット系メロンと同じようにネットが入り、食味も大変良いのに、ビニールハウスやトンネル栽培でも作ることができ、「みんなのメロン」として広まりました。このアンデスは、「つくって安心、売って安心、食べて安心」の「安心です」から「しん(心)」を取り、「アンデス」と名づけられました。



アムスマロン

公益財団法人園芸植物育種研究所が開発した品種で、昭和49年に品種登録されています。果肉が緑白色の青肉種で、皮が薄く果肉が厚く、果形はやや縦長橢円の球形でネットが入り、糖度15~16度と食味も良いのが特徴です。うどんこ病抵抗性があり、輸送性も高い品種です。



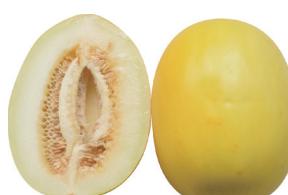
クインシー(赤肉)メロン

平成元年に横浜植木が育成した品種で、赤肉種で果肉はサーモンピンク、果皮にネットが入るメロンです。糖度が高く、多汁で、濃厚な味が特徴のメロンです。赤肉系全般に含まれる「 β -カロテン」を含みます。



ハネデューメロン

ラグビーボールのような形のノーネット系メロンで表面は滑らかです。果肉の色は、淡緑色と白色があり、程良いかたさでサクサクとし、甘味もしっかりとあります。輸入メロンの中で、最も輸入量が多いのがハネデューメロンで、「Honey (ハチミツ)」のような甘さの「dew (しづく)」という意味です。



キンショウメロン

奈良県で開発されたマクワウリとスペイン系メロンの交配種です。白肉種のノーネット系メロンで、果皮は黄色です。果皮にネットがないツルとしたメロンで、片手で持てるほどの大ささ、果肉がかたく、日持ちするのが特徴です。淡泊な食味のためサラダとしても食べられます。



プリンスマロン

プリンスマロンは、ハウス栽培ではなく、トンネル栽培されているノーネット系メロンです。「プリンスマロン」は昭和30年代後半に人気が出た品種で、試食会を行った果実商の集まり「プリンス会」にちなんで付けられた名称です。「プリンスマロン」の登場で、高級品であったメロンが、一般家庭にも身近なものになりました。

栄養と機能性成分

POINT! 血圧降下作用や血栓予防効果も期待できます。

メロンの栄養成分で比較的多く含まれているものは、体内のナトリウムを排出する働きのあるカリウムや、コレステロール値を抑える食物繊維であるペクチンです。さらに、赤肉系のメロンには、カロテンの一一種である β -カロテンが含まれています。また、メロンには、 γ -アミノ酪酸(ギャバ)が含まれており、この成分には、血圧降下作用があることが知られています。メロンは血小板の凝集を抑制する作用が強いことも報告されており、血栓予防効果も期待できます。

主な栄養成分



資料：日本食品標準成分表2020年版(八訂)

メロンを食べよう！

選び方

5~7月が出荷のピークです。ネット系メロンは、果実が肥大する過程で果皮にひび割れが生じます。これを塞いでいるのがネットです。網目状のネットが細かく全体にまんべんなくあり、形が整っていて、ずつしりと重いものを選びましょう。

食べ頃の目安として、音が鈍くなる、つるがしなびる、お尻の部分がやわらかくなる、香りが強くなるなど諸説ありますが、最近では熟してもお尻がやわらかくならない品種もあります。外見から判断できないものもあるのでお店の人に聞いてみましょう。

調理の豆知識

種を除いてそのまま食べるのが一般的ですが、生ハムを巻いてレモン汁やブランデーをかけば立派なオードブルになります。

また、甘味の足りないものや食べ頃を過ぎてしまったものは、ジュースやジャムにしたり、アイスクリームに添えて食べるのも良いでしょう。

保存方法

メロンは、追熟することにより香りと甘味が増すので、購入後は冷蔵庫ではなく常温で保存しましょう。

冷やしすぎは味が落ちる原因です。食べる1~2時間前に冷蔵庫に入れると良いでしょう。

ひとこと

マクワウリは、古くから日本で栽培されていた東洋系のメロンです。果皮には薄い縞模様があります。岐阜県真桑村(現:本巣市)で栽培が盛んであったことから、マクワウリの名前がついたそうです。最近は、「プリンスマロン」などの普及にともない、ほとんど作られなくなりました。



データ BOX

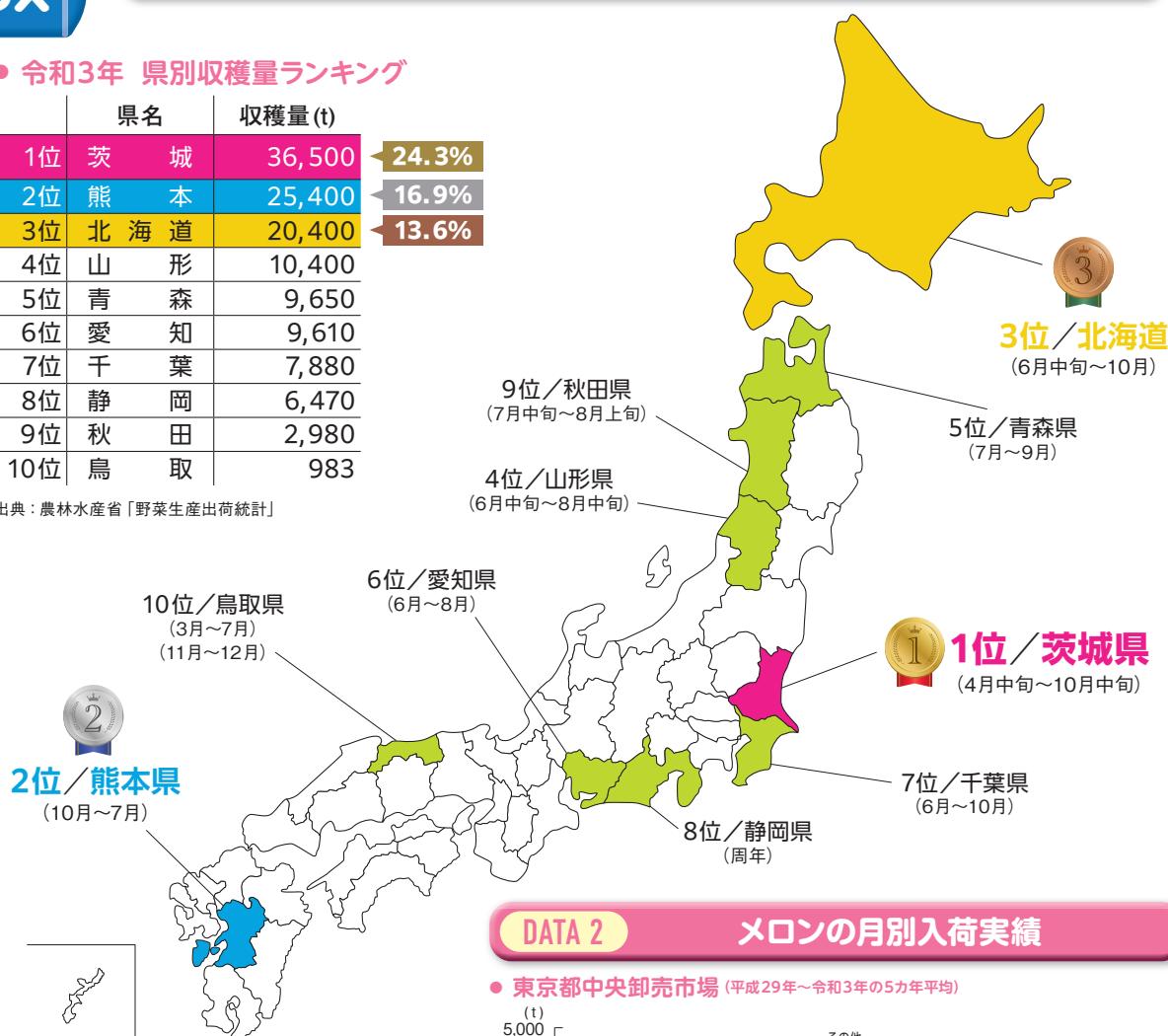
DATA 1

メロンの主要産地と収穫量ランキング

● 令和3年 県別収穫量ランキング

	県名	収穫量(t)	
1位	茨城	36,500	24.3%
2位	熊本	25,400	16.9%
3位	北海道	20,400	13.6%
4位	山形	10,400	
5位	青森	9,650	
6位	愛知	9,610	
7位	千葉	7,880	
8位	静岡	6,470	
9位	秋田	2,980	
10位	鳥取	983	

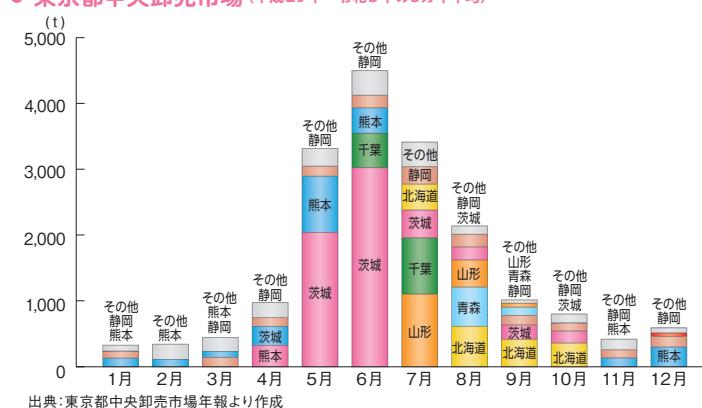
出典：農林水産省「野菜生産出荷統計」



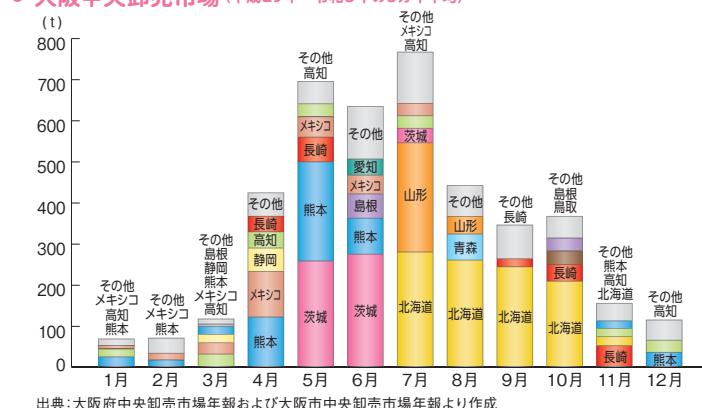
DATA 2

メロンの月別入荷実績

● 東京都中央卸売市場 (平成29年～令和3年の5カ年平均)



● 大阪中央卸売市場 (平成29年～令和3年の5カ年平均)



DATA 3 メロンの消費量

ひと月で1人あたり…

購入数量
46g

購入金額
28円

※総務省「家計調査」(令和元年～令和3年の3カ年平均)



最新のデータが覗られます！

「野菜マップ」
にGO!! ▶▶▶▶▶

