

メロン

ウリ科

参考文献

図説果物の大図鑑, 株式会社マイナビ出版・野菜と果物の品目ガイド, 農経新聞社
あ！なるほど豆知識メロン, 熊本県青果物消費拡大協議会, 2021年10月15日閲覧,
<https://www.kumamoto-sskk.jp/trivia/no5.php> 他

○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
北海道												
青森												
茨城												
千葉												
静岡												
熊本												
メキシコ												

○メロンの選び方と保存方法

選び方	持ったときに重みがあり、網目が均等なもの。 網無しはスジや黒い斑点のないもの。	
保存	生	食べ頃になったら、丸ごと冷蔵庫で保存
	冷凍	必ず完熟品を使用。皮を剥き一口大に切り フリーザーバッグに入れて保存。
食べ頃	果皮を叩いて鈍い音がしたら。 お尻の部分が弾力を持ったら。	
追熟方法	常温で置いておく	

○産地情報

北海道：「レッド113」・「ルピアレッド」等赤肉中心

青森：主力は「タカミ」。

6品種で構成される「つがりあん」ブランドを持つ。

茨城：土壌と気候が栽培に適しており収穫量トップ

千葉：「タカミ」を初めて栽培した土地。主に飯岡で作られる。

静岡：「アールス」を通年出荷

熊本：一大産地の中では最も入荷が早く、最南端に位置する

○ネット系・ノーネット系

ネット系：表面に網目があるもの。果肉は青肉・赤肉に大別。

「アールス」等高価な品種が多い。

ノーネット系：表面に網目の無いもの。

管理が簡単で家庭でも育てやすい品種が多い。

輸入メロンはこれが主流。

○表面の網目はなぜ出来るのか

果肉が表皮より生育速度が速いことが要因。

果肉肥大の圧力によって表皮に細かなヒビが発生し、割れを防ぐために染み出した果汁がコルク質に覆われることでできる。

水・温度・湿度の管理がしっかりしていると盛り上がった綺麗な網目になる。そのため、ネットメロンではこの模様が均等であるほど良品とされ商品価値が高い。

発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。

メロン

ウリ科

○果肉の色

メロンは青肉・赤肉・白肉の3種がある。色味による大きな違いはないが、青肉はさっぱりとした甘さ。赤肉は甘味がマイルドで上品な味わい。白肉は果汁は少なめでしっかりした歯ごたえ。

タカミ

6～8月

果肉はかための食感で日持ち性に優れている。凹凸の少ない網目が特徴。果汁が多く、さわやかな甘味。



青肉 赤肉

イバラキング

4～7月

茨城のオリジナル品種。果肉は緑色で上品な甘さ。皮は薄く、果肉は肉厚。早出し栽培の中でも大玉。



青肉

ハネジュー

通年

主な産地はメキシコ。明治時代に導入された。甘味が強いが後味はさっぱり。カットフルーツの需要が有る。



青肉 赤肉

アンデス

3～7月

栽培も購入も「安心です」から変化して「アンデス」と命名。網目が細かく、小ぶり。食味・香りが良い。



青肉 赤肉

アールス

通年

「マスクメロン」とも呼ばれる高級品種「静岡クラウン」が有名。ガラス温室栽培が多い。さわやかな甘味と香り。



青肉 赤肉

キンショー

4～6月

肉質はややかためでサクッとした歯ごたえ。外観はマクワウリに似て果皮はきれいな黄金色。



白肉

クインシー

5～7月

クインとヘルシーを組み合わせ命名された。ヘルシーは、豊富に含まれるβ-カロテンに由来する。



赤肉

アムス

5～7月

網目のない部分が縦縞のように見えることが特徴。果皮は薄く、果肉はやわらかく多汁。



青肉

プリンス

4～6月

果肉は黄緑色で、中央ほどオレンジ色。かための食感。ラグビーボールのような形でつるっとした表面。



青肉