

中央支所リポート ③4 七城発見!

今月のリポーター
七城中央支所
金融共済課
有働 恭兵

高野さん



今が旬のキンショーメロン

メロン農家の高野幸寛さんを訪ねました。

Q1: キンショーメロンの歴史を教えてください。

A: 七城では、50年くらい前から栽培が始まっています。昔は「金瓜(きんうり)」と言ってましたが、品種改良などを経て「キンショーメロン」となりました。

Q2: キンショーメロンの特徴は?

A: 完熟の状態で収穫しますので、買ってすぐに食べられるし、さっぱりした甘さが人気です。メロンの一般的な糖度は12~18度で、キンショーは16度くらいで、サクサクした食感が特徴でしょう。

Q3: 旬の時期、出荷はいつ頃ですか?

A: 旬は4月~5月で、出荷は7月のお盆くらいまであります。

Q4: 高野さんはメロン作りを始めてどのくらいですか?

A: 45年くらいになります。就農当初は白菜やスイカも栽培していました。60年ほど前にできたキンショーメロンだけを販売する板井園芸組合に所属しています。以前は生産者も多かったのですが現在10戸です。減ったものの、その中には後継者や若手もいるので、昔ながらのキンショーメロンを継承してほしいですね。

Q5: メロン作りで大変なことはありますか?

A: ハウスのビニール張り作業が大変です。

Q6: 美味しく作る秘訣は何ですか?

A: 自然に逆らわないことでしょう。完熟時に収穫するので収穫のタイミングが大事です。黄色の美味しいキンショーメロンを作るには、水はけの良い、高台の畑(火山灰土)がいいようです。

Q7: おすすめの食べ方を教えてください。

A: 完熟なのですぐ食べられますが、すこし冷やして食べるのが1番です。冷やしすぎるとメロン本来の風味と甘みが損なわれますので注意してください。



いただきます

どうかな?

これはうまい!

よかったー

あとがき

今まで聞いたことのない話が聞けて勉強になりました。試食もいただき、ありがとうございました。