

# かみす

Pick up

- ▶ 新型コロナワクチン接種
- ▶ 茨城県事業者支援一時金

特集

まちの魅力再発見

# メロン

風土が育む初夏の味



みずみずしく、すっきりとした甘さが口いっぱいに広がる初夏の味です。きれいなネット模様ですが、成長の初期の実にはありません。メロンはどのように育つのか、ネット模様はどのようにできるのか——。神栖市のメロンのおいしさの秘密に迫ります。

AR 広報かみすが  
動き出す



[COCOAR]



アプリをダウンロードし  
表紙にスマートフォンを  
かざしてください。  
詳細は16ページ

特集

# メロン

風土が育む初夏の味

メロン王国・茨城。鹿島灘の温暖な気候と水はけの良い土壌は、メロン栽培に最適です。今回は身近な神栖市のメロンについて、どのような魅力や特徴があり、どのように育てられているのか、いろいろ調べてみました。



## 神栖市は県内有数のメロン産地

メロンは華やかで高級感のあるフルーツ。甘い果汁が口いっぱい広がる、幸せな気分になります。茨城県はメロンの一大産地、23年連続で日本一の生産量を誇っています。4月から10月にかけて、アンデス、クインシー、タカミ、アールス、イバラキング、オトメなどさまざまな品種が次々と出荷され、6月前後に出荷のピークを迎えます。

そんなメロン王国・茨城で、神栖市の出荷量は県内4位、全国でも24位という堂々たるメロン産地です（農林水産省「作物統計調査(野菜)平成18年産野菜生産出荷統計」）。

## 春メロンと秋ピーマンを交互に栽培

神栖市の農業を振り返ると、かつては米、麦、サツマイモ、落花生などが中心でしたが、昭和40年代の鹿島開発を境に施設園芸が盛んになり、ビニールハウスでピーマン、スイカ、メロンなどが作られるようになりました。当時は、同じビニールハウスで春にメロン、秋にピーマンを交互に栽培する農家が多かったようです。

JANAなめがたしおさい波崎メロン部会の部会長を務める田内一郎さん(右写真)は、メロン栽培のあゆみを次のように語ります。「メ

ロン部会が発足したのは約40年前。最盛期には会員が80人いて、1日1万ケースも出荷した時期がありました。しかし、暖房設備のあるハウスでピーマンの周年出荷ができるようになると、メロンをやめてピーマンに集中する農家が増えたんです。そのため現在メロン部会の会員は8人、出荷量は1シーズンで4〜5万ケースとなっております。

主力品種は、糖度が高くて人気のあるタカミメロン。私は春にメロン、秋にピーマンを栽培していますが、メロンはウリ科、ピーマンはナス科なので、交互に栽培することで連作障害を防ぐメリットもあるんですよ」

## 育てるのは1株につき4個だけ

メロンには、ツルを地面に這わせる地這い栽培と、支柱を立てて育てる立体栽培という2つの方法があり、タカミメロンは地這い栽培です。田内さんに栽培カレンダールを教えてくださいました。

まず1月上旬、温床線を引いた育苗ハウスで種をまき苗を育てます。それを2月初旬にビニールハウスへ定植し、摘心・整枝を行ない1株につきツルを2本だけ伸ばします。

黄色い花が咲いたら3月中旬から4月にかけて交配。1本のツルに3個ずつ、1株

に計6個の実をならせませす。その実が握りこぶしほどの大きさ



摘果した実

になったところで、1本のツルから1個ずつ摘果。ちなみに、摘果したメロンは漬物にするとおいしいため、お裾分けするととても喜ばれるそうです。

一方、選りすぐられた1株4個の実には日に日に成長し、表面にネット模様が現れ、交配から約60日でお荷の時を迎えます。



メロンの花は黄色い



ネット模様が出来る前の実の表面はツルツル

## 生産量日本一の茨城県

### 県内の主な産地と出荷量



水はけの良い砂地で育つから、  
甘い！

さあ、いよいよ田内さんのビニールハウス見学へ。畑への道はサラサラの砂で覆われ、まるで砂丘を歩いているよう。神栖市のメロンが甘く育つのは、この砂地に秘密があるようです。

「メロンの出荷量が日本一の銚田市をはじめ、鹿行地区は水はけの良い土壌に恵まれています。その多くは火山灰土の黒土ですが、波崎地区だけは砂地。どちらもメロン栽培に適していますが、



神栖市は水はけの良い砂地が広がる

土壌の性質が少し違うんです。メロンは出荷際にしおれない程度に水を絞ることで甘みを凝縮させますが、砂地はその水切りがしやすい。しかも果肉がなめらかに育つので、同じ糖度でもより甘く感じるのが特徴です」

もちろん、ただ砂地で育てれば甘くなるわけではありません。出荷前に寒暖差があると糖度が増すため、

昼は暖かくて夜は冷える5月の気候も最適なのだそう。そしてもう一つ、田内さんは米ぬか入りの堆肥を使用。これも糖度を増す要因とのこと。気候や土壌に恵まれ、さらに生産者の努力と工夫が加わって、おいしいメロンが育つのです。

### ハウス内に大小のトンネルを 重ねて保温

田内さんはイバラキングやマスクメロンも栽培していますが、今回案内してもらったのはタカミメロンのビニールハウスです。中に一歩入ると、4月下旬でもムツとする暑さ。メガネが一瞬で曇り、1分もたつと全身に汗をかきます。暖房機はなく、お日さまの熱だけで保温していると聞いて驚きました。

「定植するのが2月初めの寒い時期なので、ビニールハウスの中に大トンネル、その内側に小トンネル、さらにマットをかけて、四重に覆って保温します。メロンは低温に弱いので、



ビニールハウスの側面を開けて換気

で、温度管理には気を使いますね」

3月、4月と気温が上がっていくと、それに合わせてトンネルやマットを徐々に取り除いて温度を調節。暑くて温度が上がりが過ぎるようなら、今度はビニールハウスの側面をめくって換気をします。

さらに、出荷間際のメロンは日焼けしやすいため、遮光ネットを張ります。すると日陰ができて作業中の暑さ対策にもなり、一石二鳥だそうです。



①



②



③

①縦にヒビが入ったメロンの実。このヒビがネット模様になる ②交配から60日間、丹精込めて育てる ③きれいなネット模様に育つ

## きれいなネット模様にこだわる

ビニールハウス内を見渡すと、太いツルが地面を這い、大きな葉が生い茂る中、地面に敷かれた台座の上でタカミメロンが成長しています。訪れたのは交配から約20日がたった頃で、まだネット模様(網目)はあまり見えません。ところで、どうしてネット模様ができるのか、田内さんに聞いてみました。

「人間が肌を引っかくと、かさぶたができますよね。それと同じで、メロンの果肉部分が成長すると実の表面にヒビが入って、かさぶたが盛り上がるんです。最初は縦にヒビが入り、実が大きくなるにつれて

## 1個1個ていねいに検査して出荷

横にヒビが入って、最終的に全体がネット模様で覆われます。温度、湿度、水加減、樹勢など、さまざまな加減が微妙に違うだけできれいなネット模様がなくなるので、そこがメロン栽培の一番の難しさです」改めて注意深く観察すると、ちょうど縦に線を描いたようにヒビが入り始めたメロンを発見。これがやがてネット模様になっていくのかと思うと、自然の営みの不思議さを感じずにはいられません。

こうして丹精込めて育て上げたタカミメロンは、5月下旬に収穫の時を迎えます。出荷作業も大変です。

まず、糖度14度以上であることを確認。また実の形とネット模様をチェックし、秀・優・良の等級を決めます。ちなみに最上ランクの秀は、形が正円からやや腰高、



糖度計

ネット模様が果実面積の9割以上出ているものです。さらに1個ずつ重さを計り、4Lから2Sまで8つの階級に分けて箱詰めします。もし箱に1個でも等級・階級の適正でないものが入っていたら、箱全体の等級が格下げになるという厳しさです。その上、JAなめがたしおさいに運び入れてから糖度検査を再び行ない、ようやく

く販売されます。

メロン部会で作ったタカミメロンの約8割は都内に出荷され、市内で購入できるのはJAなめがたしおさい波崎営農経済センターでの直売のみ。今年は5月20日から約2週間にわたって販売する予定です。

## 毎年、おいしいメロンを届けたい

最後に田内さんに、メロン作りへの思いを聞きました。

「メロン栽培は本当に難しく、出来の良し悪しで値段が変わってしまう辛さもあります。でも、メロン部会の会員はみんなプライドを持って、より甘くて高品質なメロンを作ろうと取り組んでいます。私たちが頑張るのは、やはり毎年メロンを楽しみに待っていてくれる皆さんがいるから。これからも仲間と一緒に作り続けていきます」

地元の砂地で大切に育てられたメロンを、ぜひ味わってみませんか。



このラベルが目印