



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

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。



神栖市は水はけの良い砂地が広がる

「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、

土壌の性質が少し違うんです。メロンは出荷間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」

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

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。中に一步入ると、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。



ビニールハウスの側面を開けて換気

「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、

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。

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、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



糖度計

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出なくなるので、そこがメロン栽培の一番の難しさです」

1個1個ていねいに検査して出荷

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。

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宮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。私たちが頑張れるのは、やはり毎年メロンを楽しむ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」



このラベルが目印

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。

