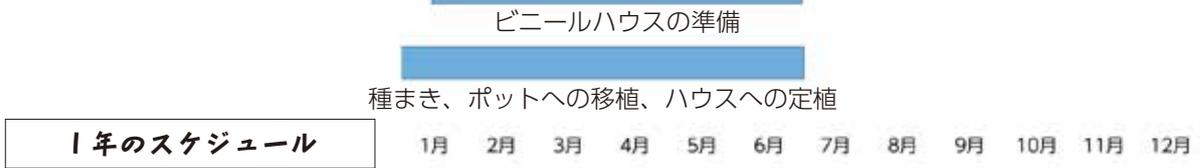


最初の種まきから収穫の終わりまで、約10か月

アサヒメロン農家の1年は真冬からスタート。5月初旬に初収穫・初出荷となり、10月末頃まで収穫が続きます。



厳選されたものだけ出荷

アサヒメロンとして市場に出すのは糖度14度以上のものだけ。14度以上でも実際に食味でのチェックや皮の傷などがあれば出荷できません。そのため生産量が必然的に少なくなり、「幻のメロン」と言われているんです。加工品に…という話をもらったこともあります。生産者にとっては甘えになってしまうので行っていません。

春、夏、秋 いつでも旬

5月上旬～7月上旬はルピアレッド、6月下旬～8月中旬はティアラ、8月中旬～10月中旬はレッド113…と品種を変えて種を蒔き、収穫時期をずらしているの、いつでも旬なんです！

長い期間食べることができるのもアサヒメロンの特徴。市場から「品種は関係ない。アサヒメロンというブランドに価値がある」といわれ、自信になっています。

あなたは知っていますか？ 「アサヒメロン」の豆知識

昨年、50周年を迎えた「追分アサヒメロン組合」。歴史あるアサヒメロンの知ってそうで知らない美味しさの秘密や、生育のポイントなどを教えてもらいました。



追分アサヒメロン組合 組合長 安井貴志さん

最も糖度が高くなる早朝に収穫

果実の温度が低く、最も糖度が高くなる早朝に収穫すると、収穫後もその糖度が保たれます。糖度を1つ1つ測って収穫することはできないので、見た目での収穫のタイミングを判断しないとイケない。その見極めが難しいんです。

1日のスケジュール (安井組合長の場合・収穫時期)



保存は冷蔵庫ではなく、常温で

購入してすぐに冷蔵庫に入れてしまうと追熟されず、固いままになります。風通しの良い日陰で常温保存し、T字のつるが枯れ、下の部分から甘い香りがしてきたら食べ頃！食べる直前に冷蔵庫で冷やすのがベストです。

半分に切ってスプーンですくって食べるのがやっぱり1番おいしい！ぜひ豪快に食べてください！

重要なのは温度管理

種まき後、発芽までは約30℃、発芽後は約22℃、定植後は約25℃など、成長過程によって細かい温度管理を行っていきます。地面の温度が約15℃を下回ると根が働かなくなるので、こまめに土の温度を測り、調整をします。

ビニールハウスの開閉で温度調整を行いますが、今では自動で温度に応じて開閉する装置を取り付ける農家が増えてきました。