

■日本一の春メロン産地と「摘果（てきか）メロン」

鹿行地域には日本一の野菜産地がいくつもありますが、メロンもその一つです。

全国のメロン栽培面積 7,560ha のうち、茨城県は 1,390ha で約 18%。全国のメロン販売額 664 億円のうち、茨城県が 129 億円で約 20%を占めています（H25 年）。

鹿行地域だけでなく、茨城県全体を見ても、ダントツの生産量を誇るのは鉾田市。県全体の栽培面積のうち 65%、出荷量も約 60%のシェアを占めています（H18 年）。

一口にメロンと言っても、ゴールデンウィーク前から初夏にかけて出回る、通称「春メロン」と、夏から秋にかけて出回る「アールスメロン」に分けられますが、茨城県の顔と言えば、圧倒的な量を誇る「春メロン」。

鉾田市の春メロン産地の両輪が、銘柄産地である「JA 茨城旭村メロン部会」と「JA ほこたメロン部会メロン部」です。

JA 茨城旭村メロン部会は、銘柄産地第 1 号に指定され、昨年部会設立 50 周年を迎えた歴史のある組織です。JA ほこたメロン部会メロン部も、県育成品種である「イバラキング」の栽培に他産地に先がけて取り組む意欲的な組織です。

「春メロン」は、今、内部をビニールで幾重も覆われた暖かいハウスの中で、すくすくと成長しています。

2 月の今、春メロン農家では「摘果」作業が行われています。これは、1 つるに 4 個くらいならせている小さなメロンを 2 個残し摘みとる作業で、残した 2 個を大きな玉にするために行われます。

昨日は鉾田市内のスーパーで、摘み取ったメロンが「摘果メロン」として売られていました。お手軽なところでは、皮をむいた摘果メロンを食べやすい大きさに切り、強めの塩で揉み込み、10～15 分程度おいただけでできあがる、即席漬けもあります。あっさりしてくせがなく、お勧めです。インターネットでは、もっといろいろなレシピが紹介されています。

メロン産地で、この時期に出回る「摘果メロン」。食卓の一品に加えてみてはいかがでしょうか？

〔平成 28 年 2 月 24 日〕



スーパーで見られるようになってきました



卵大から卵より一回り大きいくらいの大きさ



約 10 分でできる、超簡単
“即席漬け”