

特集

庄内砂丘メロン

おいしさの

ヒミツ

◎問合せ 本所農政課 ☎ 25・2111 内線562

みずみずしい
夏の味覚

庄内砂丘メロン
栽培の始まり

鶴岡の夏の味覚の代表格といえ、みずみずしくて甘い「メロン」。生産者が丹精込めて作ったメロンが六月下旬から出荷されています。

山形県のメロン収穫量は全国で第四位。そのほとんどを占めるのが「庄内砂丘メロン」です。安定した糖度が自慢のメロンは、首都圏を中心に、全国各地の市場に出荷され人気を集めています。

また、今年度ふるさと納税で本市に寄附をしていただいた方が希望する返礼品の中の一つも一番の人気を誇り、その六割を占めています。

庄内砂丘は、南北に約三十キロメートルにわたって広がる日本有数の砂丘です。また、海からの強風や飛砂の被害を避けるために植林された、クロマツの防風林に隔てられていることも特徴。メロンや花をはじめ、ここでは多様な農産物が栽培されています。

『七窪メロン研究会誌』に、「メロンの芳香をこの白砂青松の砂丘の上に送ってきたのが、たしか大正七年頃をもって嚙矢（始まり）とする」という一文があります。本市でメロン栽培が始まったのは、今から百年も前のことでした。

繊細なメロン栽培。庄内砂丘の特性を生かして。

西郷砂丘畑振興会副会長・ネットメロン専門部長 佐藤秀一 さん

メロンを作るとき、一番気を遣うのが水と温度の管理です。メロンは成長段階に応じて、必要な水の量と温度が違います。とても繊細な果物なんですよ。

ここ庄内砂丘は、砂丘地ならではの水はけの良さに加え、月山や烏海山から流れてくる豊富な地下水が利用できます。また、昼夜の寒暖差が大きい地域でもあります。

これらの特性を生かして、水分と温度の管理を徹底することで、形が良く、甘くてみずみずしいメロンに仕上がります。

鶴岡のメロンは、私たち生産者が心を込めて栽培している全国に誇れる夏の味覚です。今が旬の鶴岡産メロンを、市民の皆さんをはじめ、たくさんの方々には味わっていただきたいですね。

熟練の栽培技術。そしてこだわりのたまもの。

J A 鶴岡園芸特産課営農指導主任 黒坂新也 さん

J A 鶴岡では、メロンの生産・販売基盤強化に向けた様々な提案や、出荷率・秀品率向上のための栽培講習会の開催、作況・作柄に合わせた栽培管理情報の発信などを行い、生産者を支援しています。

また、生産者とJ A職員が協力して首都圏などの大消費地で試食宣伝販売をしたり、鶴岡産メロンを使った加工品の開発を行ったり

して、積極的にメロンの消費拡大に取り組んでいます。

鶴岡のメロンは市場でも高い評価を受けています。生産者の皆さんの熟練の栽培技術と、メロンへのこだわりが「庄内砂丘メロン」という産地ブランドの確立につながっているのではないのでしょうか。

生産者が自信を持って作ったメロンをぜひご賞味ください。



庄内砂丘メロンの栽培(露地)

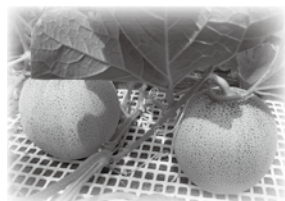
受粉期(5月下旬~6月下旬)

蜜蜂による受粉を行い、より自然に近い環境で交配する



摘果(6月上旬~7月上旬)

1株につるを2本、1本のつるに2果を基本的に実を結ばせる



収穫期(7月中旬~8月中旬)

糖度を高めるため、余計な水分を与えないように調整する



メロンの名産地

その後、昭和六年の「七窪メロン研究会」の設立をはじめ、戦時中も種を守り続け、戦後すぐに試作・研究に取り組んだ先人たちのたゆまぬ努力が、現在のメロン栽培の礎となっています。

その後、昭和六年の「七窪メロン研究会」の設立をはじめ、戦時中も種を守り続け、戦後すぐに試作・研究に取り組んだ先人たちのたゆまぬ努力が、現在のメロン栽培の礎となっています。

昭和三十八年、西郷地区畑作振興会(現・西郷砂丘畑振興会)が組織され、メロン栽培が本格化します。四十年代に多く生産された「プリンスメロン」。その食味

また、平成十年にJ A 鶴岡オリジナル品種の「鶴姫メロン」が、翌年に「鶴姫レッドメロン」が登場。アンデスメロンと合わせて、本市のメロンの主力品種となっています。

サミット in 鶴岡

全国から14の産地が集結し、7月8日④・9日⑤に開催されました。8日のビジネスサミット「産地首脳会議」では、メロンの消費拡大や生産に関する課題に各産地が力を合わせて取り組むことを確認。9日のイベントサミットでは、メロンやメロンの加工品販売、ワンコイン（500円）でのメロン食べ比べ、メロンスイーツの振る舞いなどが行われ、県内外から約2万人が訪れました。



庄内砂丘はメロンの栽培に最適

メロン栽培は水分管理が重要です。土壌に水分が多いとそれを吸収して糖度が下がってしまうのです。また温度も大切で、成長段階に依りて、細かな温度管理が必要です。庄内砂丘は、水はけが良く水分を管理しやすいことに加え、良質な地下水を利用できること、昼夜の寒暖差が大きなことなど、メロン栽培に適した条件がそろっている地域です。

おいしいメロンへのこだわり

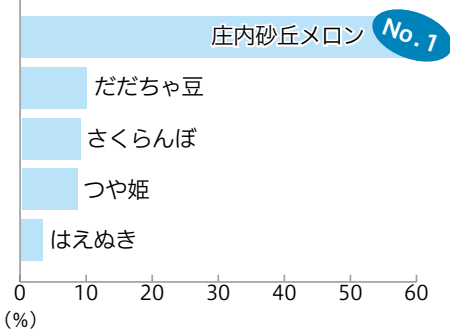
水分や温度管理だけではありません。受粉の際は蜜蜂を使い、より自然に近い環境で交配したり、摘果の基準を設け、一玉一玉に栄養が行き届くようにしたり、収穫直前は水分を調整し、十分に糖度を高めたりするなど、品質の良いメロンを作るための様々な工夫がされています。

こうした生産者のこだわりが庄内砂丘メロンのおいしい秘密なのです。

ふるさと納税の
返礼品で大人気!



返礼品選択上位5品目（今年度6月末現在）



第3回 全国メロン展



第3回全国メロンサミットin鶴岡
マスコットキャラクター
ツルメロちゃん



つるおかの今昔 メロンの集荷風景



▲昭和44年 8月



▲現在



生産者の高齢化・後継者不足や、ほかの高級フルーツの台頭などによって、全国的に生産・消費量が減少傾向にあるメロン。

そのような中で、若い世代の後継者も多く、比較的活力ある生産体制を維持している本市で「全国メロンサミット」が開かれ、多くの人にPRできたことの意義は大きいです。

今後庄内砂丘メロンの魅力とおいしさが、一人でも多くの人に届くよう、市は様々な機会を通して、関係団体や生産者と連携して取り組んでいきます。

メロンサミットを
きっかけに