



1 立ち栽培一本仕立て一果どりの「秋田甘えんぼ」。2 大潟村のメロン直売所。他には農協店舗、道の駅「おがた」などで販売。3 「ネットは美味しさが溢れて割れて…の繰り返しでできたもの」とメロン生産歴25年の佐藤友男さん。4 出荷用化粧箱にも大潟村のPRが。5 朝採れたメロンが出荷場に運ばれ「特選・優・秀・良」のランクを確認して出荷。6 食べ頃になるとハウスで割れてしまうメロンも。道の駅直売所の割れたメロンコーナーはお買い得。7 ミツバチ交配した大潟村産アムスメロンに貼るシール。



JA大潟村 大潟村産メロン

大潟村をドライブしていたらメロンの直売所を発見！メロンが大好きな私のためにメロンのこと教えてください！



ナビゲーター
JA大潟村
営農支援センター
営農指導係
齊藤 究さん



沢山の品種を作っているのですか。
メロンはとても品種が多く、収穫時期は品種によって異なります。7月上旬には糖度がとても高い「アムス」や、メロンの王様と言われるアールスメロン系の「秋田甘えんぼ」や、お盆前頃までは果肉が淡い黄色で肉厚の「オルフェ」、10月上旬くらいまでアールスメロンの高級メロン「エテルナ」が収穫できます。メロンは手間がかかりますが、収入に繋がる作物なので高品質を心がけ、大切に作っています。

花粉の交配は手作業なのですが。
ミツバチ交配を行っています。ミツバチを2週間ハウスに放しますが、役目を終えたらちゃんと巣箱に戻ってくるんですよ。ミツバチは交配時期にレンタルし、果箱一箱でほしいハウス一棟分です。60名のメロン部会員の中には、ハウスで25株も栽培している人もいますので、交配が省力化できるとても助かっています。

大潟村産のメロンの特徴を教えてください。
大潟村はもと日本海に繋がる八郎湖の底だったので、ミネラルが豊富な土壌。しかも地盤が柔らかく平坦なため、メロンをはじめかぼちゃなどの栽培に向いています。これが甘いメロンができる理由のひとつです。

今年の「産直まつり」はいかがでしたか。
毎年メロンの出荷最盛期に開催している「産直まつり」は、おかげ様で今年も大盛況でした。おいしいメロンが市価よりも安く買えるところとあって、毎回楽しみに来てくださるお客様もいらっしゃいます。メロンを買ってくれた方先着200名に大潟村産夏野菜をプレゼントするなど、実行委員会を組織して「毎回楽しいイベントになるよう知恵を絞っています。今年はフラダンスショーや超神ネイションなども開催しました。家族で一日楽しめるイベントですので、来年はぜひ遊びに来てください。

「秋田甘えんぼ」は可愛い名前ですね。
「秋田甘えんぼ」は秋田県が開発したオリジナル品種です。さわやかな甘さと香り、とろける食感の高級メロンです。
通常メロンは地這で一株に2個から4個の実をつけますが、「秋田甘えんぼ」は「立ち栽培一本仕立て一果どり」と県が決めた栽培基準があります。そのため大玉で、甘みやおいしさがギュッとつまったメロンに仕上がります。出荷する時にはツルを丁寧に残し、ネット(表面の網目模様)も美しいメロンなので贈答品としてもおすすめです。

「秋田甘えんぼ」は秋田県が開発したオリジナル品種です。さわやかな甘さと香り、とろける食感の高級メロンです。
通常メロンは地這で一株に2個から4個の実をつけますが、「秋田甘えんぼ」は「立ち栽培一本仕立て一果どり」と県が決めた栽培基準があります。そのため大玉で、甘みやおいしさがギュッとつまったメロンに仕上がります。出荷する時にはツルを丁寧に残し、ネット(表面の網目模様)も美しいメロンなので贈答品としてもおすすめです。

DATA

7月31日に行われた「産直まつり」の様子



旬のメロン即売会



超神ネイション



フラダンスショー

お問い合わせ先
JA大潟村 営農支援センター
TEL.0185-45-3016
<http://member.ogata.or.jp/ja-ogt>