



クラウンメロンのヒミツ発見





静岡県温室農業協同組合 クラウンメロン支所
支所長 中條 文義（ちゅうじょう ふみよし）

皆様、こんにちは。クラウンメロン支所長の中條です。
私も生産者として、40年以上、長年メロン作りに携わって来ました。

クラウンメロンは、手にかければかけるほど、美味しくなるメロンです。

生産者は、毎日、真剣に、心を込めて、メロンを育てています。どのように育てるか、また、どのような施設で育てるか、色々な技術や特徴がありますので、このガイドブックを通じて、クラウンメロンのことを深く知って、よりいっそうクラウンメロンが好きになっていただけたら幸いです。

2016年8月4日

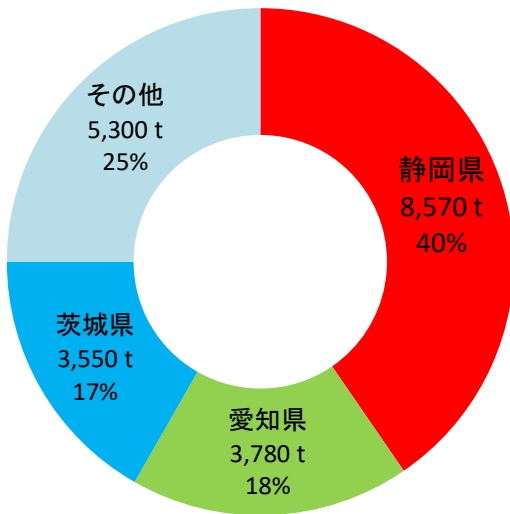
クラウンメロンのヒミツ発見ガイドブック 目次

P1	袋井市の温室メロンは日本一
P2	色々なメロンの種類
P3	クラウンメロンの歴史
P4	クラウンメロンの生産者と生産者番号
P5	クラウンメロンの等級について
P6	クラウンメロンの加工品について
P7	クラウンメロンの特徴と食べごろの見分け方
P8	クラウンメロンの美味しい食べ方と健康効果
P9	クラウンメロンの育成①
P10	クラウンメロンの育成②
P11	クラウンメロンの育成③
P12	一木一果（いちぼくいっか）と子メロン
P13	クラウンメロン温室のヒミツ
P14	隔離ベッド・蒸気消毒機のヒミツ
P15	職人技が光る！水やり方法
P16	安心・安全のための取組み

「クラウンメロンのヒミツ発見ガイドブック」は、静岡県温室農協クラウンメロン支所と袋井市で作成しました。静岡県農林技術研究所と袋井市が作成した「温室メロンの秘密大発見」から、一部内容を引用しています。

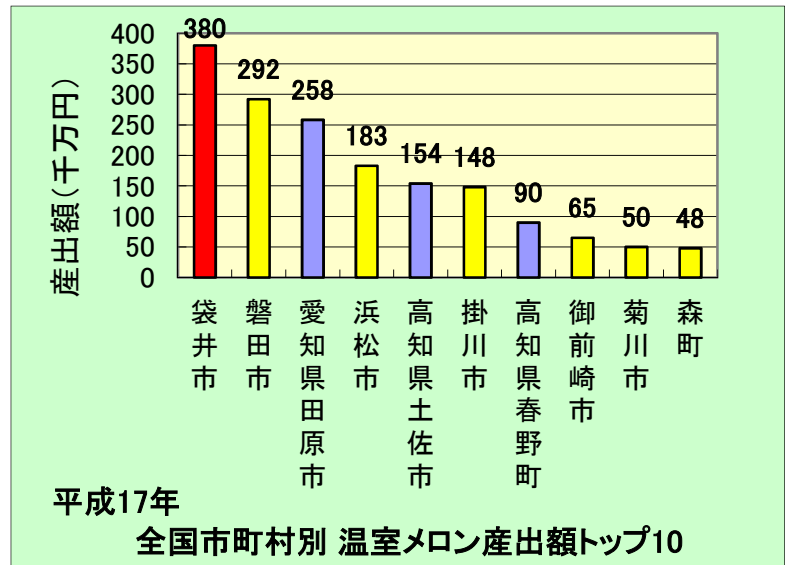
袋井市の温室メロンは日本一

●静岡県は温室メロン生産が日本一。袋井市を中心に生産が盛んです。



県別温室メロンの収穫量

出展:「平成26年産野菜生産出荷統計」農林水産省大臣官房統計部



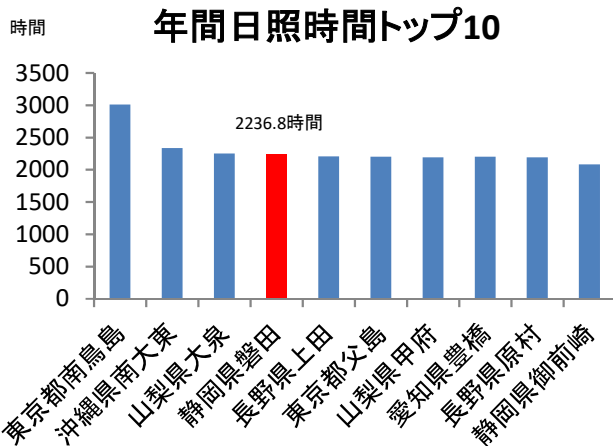
平成17年

全国市町村別 温室メロン産出額トップ10

※農水省統計情報センター生産農業所得統計より、袋井市農政課が推定

●なぜ袋井市はメロンの生産量が多いのか？

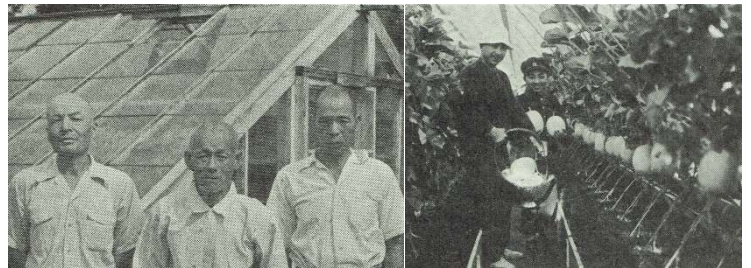
① 日射量が多い



メロンは、太陽の光が大好き。陽の光(日射量)が多い静岡県西部は、メロンづくりに適しています。

※気象庁磐田観測地点のデータが全国4位
※グラフは気象庁ホームページを元に作成

② 歴史のあるメロンづくりの技術



1921年頃(大正時代)から袋井市のメロンづくりが始まり、多くの生産者の研究と努力により、メロンづくりの技術をレベルアップしてきました。



ポイントまとめ

- 静岡県は、温室メロンの生産が日本一です。
- 静岡県袋井市は、温室メロンの生産が日本一です。(平成18年統計)
- 袋井市は、日射量が多く、また、古くからメロン栽培が定着したため、メロンの一大産地となっています。

伯爵の(アールス)、お気に入り(フェボリット)



世界のメロン



ポイントまとめ クラウンメロンの品種

- 4

クラウンメロンの歴史

●イギリスから日本にメロンが伝わる

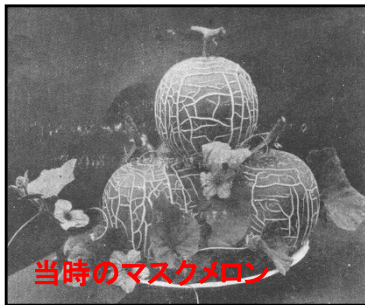
- ・日本にメロンが伝わったのは明治33年(1900年)、イギリスからです。
- ・アールス・フェボリット種は大正14年(1925年)に日本に伝わりました。

日本のメロンづくりは、福羽博士を中心として明治時代から行われるようになりました。イギリスから学び、当初は試験場や、貴族や富豪の間で行われていたため、**高級のイメージが最初からありました。**
大隈重信も、メロンづくりに強い影響を与え、第1回のマスクメロン品評会は、大隈重信邸で開かれました。



大隈重信

メロンは
若返りの秘薬である
公王 貴人の食卓を除くと
余り見られぬメロンを
民衆化して
何人の食卓にも上らせたい。



当時のマスクメロン

第1回マスクメロン品評会開かれる
(大正9年 1920年)大隈侯の温室(早稲田)
コンサーペトリー室

イギリス貴族がメロン栽培をしているところを見習い、
日本でも貴族を中心にメロン
づくりが盛んになったんだ。

●袋井でのメロンづくりは、1921年頃からスタート

年	西暦	静岡県野菜・花き園芸発達史
明治33年	1900	福羽博士、英国系メロンを新宿御苑でつくりはじめる。
大正9年	1920	早稲田の大隈侯爵邸で日本初のマスクメロン品評会が開かれる。
大正10年	1921	袋井市堀越で塚本・永井・村松氏が温室メロンづくりをはじめる。
大正13年	1924	マルホ促成組合結成。小林・鈴木両氏、夏メロンを試作。
大正14年	1925	神奈川県原田農園でアールスフェボリットが栽培される。
昭和7年	1932	静岡県でアールス・フェボリット栽培がはじまる。
昭和25年	1950	第一回温室メロン展示品評会を開催。
昭和33年	1958	出荷規格を富士、山、白、雪とする。
昭和39年	1964	磐田温室農協丸静支所ができる。「クラウンメロン」として販売をはじめる。
昭和44年	1969	(親組合)静岡県温室農業協同組合ができる(8支所体制)
平成元年	1989	東京都中央卸売市場・太田市場が開場される。
平成2年	1990	「クラウンメロン支所」に組合の名前を変更する。
平成3年	1991	温室メロン算出額ピークに。
平成26年	2014	クラウンメロン50周年を迎える。

ポイントまとめ クラウンメロンの歴史は1921年から

- 1921年から袋井市で温室メロンづくりが始まり、90年以上の歴史があります。
- 1964年から、「クラウンメロン」のブランドで販売し、現在まで愛され続けています。

クラウンメロンの生産者と生産者番号

●クラウンメロン生産者の1日【毎日一生懸命メロンを育てます！】

1日のメロン管理 ※一例です

6:30～7:30 仕事①

メロンの交配

メロンの出荷

7:30～12:00 仕事②

メロンの水かけ

メロンの苗作り

メロンの収穫

メロンの玉拭き

12:00～13:00 お昼休み

13:00～19:00 仕事③

メロンの出荷準備

メロンの肥培管理

メロンの木作り

メロンの玉釣り



メロンの出荷

荷造りしたクラウンメロンを、支所に運びます。

メロンは検査を受けた後、出荷されます。

メロンの水かけ

天気を見ながら、メロンが1日に必要な水の量を考えて水かけをします。

高い技術が必要な作業です。



メロンの出荷準備

収穫したメロンを、1つ1つ形やキズなどを丁寧にチェックした後、クラウンメロンマークを貼り、紙で包み、出荷箱に入れていきます。

●誰が作ったメロンかわかる！生産者番号シール



生産者番号

クラウンメロン生産者にはそれぞれ「生産者番号」が割り振られています。検査に合格したメロンには、1個1個、**生産者番号が入った「クラウンメロンマーク」**が貼られます。番号を見れば**誰が作ったメロンかが分かり**、評価に直結するため、強い責任感をもってメロンを生産しています。



ケースにも生産者番号が表示される



セリ場の様子 一箱一箱しっかりと吟味される

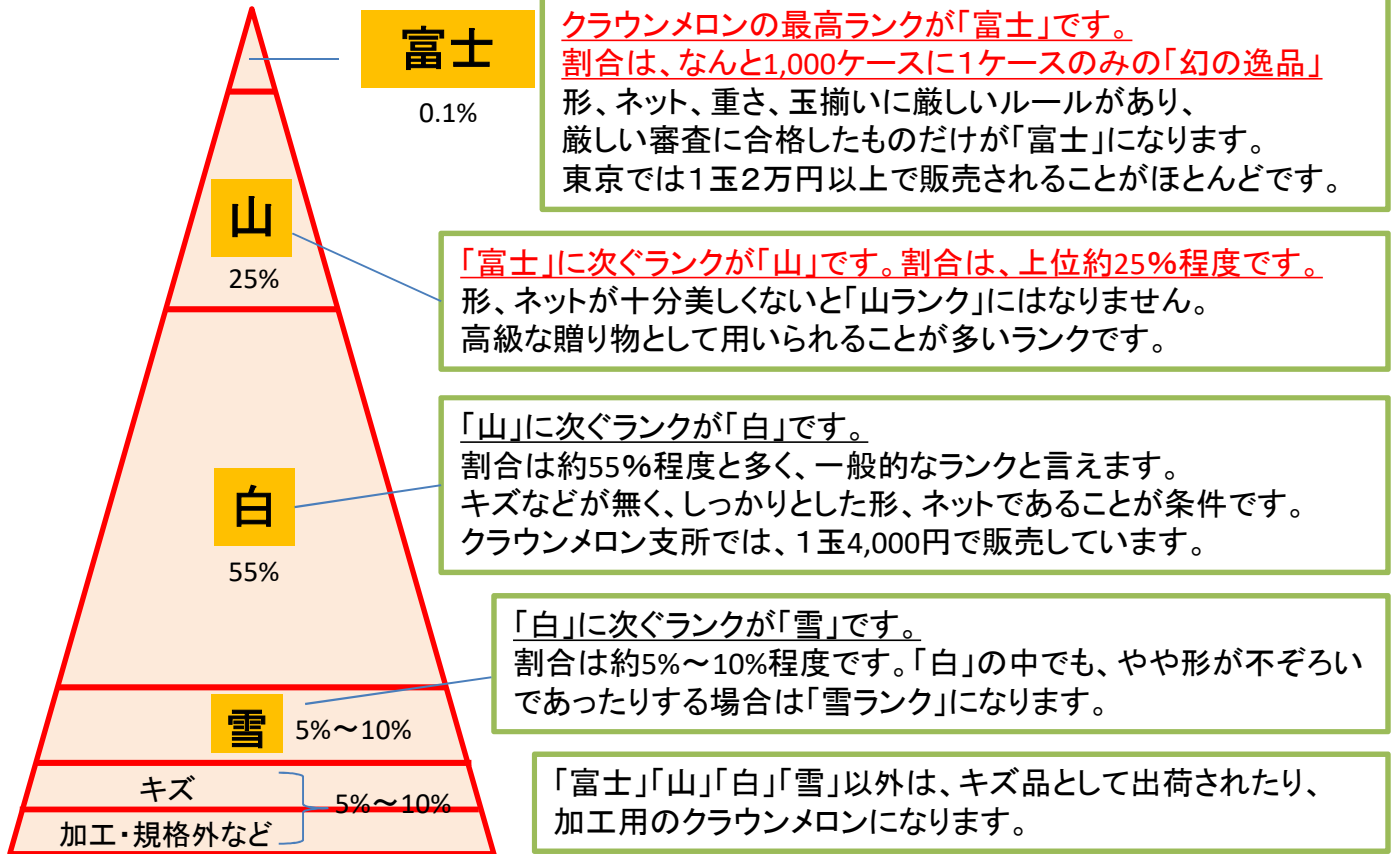
ポイントまとめ メロンにつきっきりの1日！大切なメロン。

●生産者は1年間毎日、メロンの管理を丁寧に行います。

●クラウンメロンには生産者番号シールが貼られ、誰のメロンか一目でわかります。

クラウンメロンの等級について

●クラウンメロンの等級(ランク)は、「富士」「山」「白」「雪」「その他」!



	糖度	1ケース 玉数	1ケース 重さ	形・ネット
富士	14.0度以上	6玉	7.0~8.5キロ	形・ネットともに美しく 6玉全てが揃っていること。
山	13.5度以上	5~7玉	7.0~9.0キロ	富士に次ぎ、 形・ネットが美しいこと
白	13.0度以上	5~7玉	7.0~9.0キロ	山に次ぎ、形・ネットが整い、 キズなどが無いこと
雪	12.0度以上	5~7玉	6.0~9.0キロ	白に次ぎ、形・ネットが整い、 キズや不ぞろいが少ないこと



- ① クラウンメロンは、大切な人への「贈り物」として使われることが多いので、
もらった人が喜ぶように、中身のおいしさはもちろん、「見た目」が非常に重視されます。
② 等級を判断するのは、専門の検査員です。メロンを厳しくチェックして判断します。

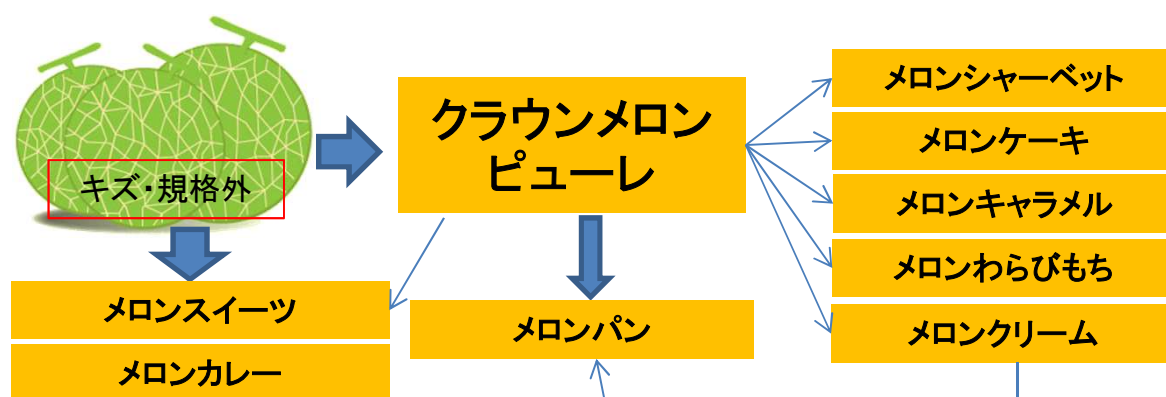
ポイントまとめ クラウンメロンの等級は「富士」「山」「白」「雪」

- 等級の割合は、「富士0.1%」「山25%」「白55%」「雪10%」富士は1000玉に1玉!
- 等級によって、ルールが細かく決められている。

クラウンメロンの加工品について

●キズや規格外メロンを上手に活用！クラウンメロンの加工品

メロンの生産者は、毎日おいしくて、形のいいメロンを作る努力をしていますが、中には、メロンのおしりが割れてしまうメロンや、キズが大きいメロン、大きさや糖度が少ないメロンができ、これらは出荷の際に「キズ」や「規格外」ランクになります。クラウンメロン支所では、そうしたクラウンメロンを無駄なく活用するため、色々な会社と協力して、クラウンメロンの加工品を作っています。



ぷっちょ
UHA味覚糖



ジェラートマイスター
ロッテアイス



ハイチュウ
森永製菓



静岡クラウンメロンカレー
(株)いちまる

●静岡クラウンメロンカレーができるまで (株)いちまる



1 熟成
クラウンメロンが
熟すまで大切に保
管します。



2 くり抜き
もっとも良い熟度になっ
たら、カットして果肉をくりぬ
きます。



3 カレー調理
クラウンメロンの風味と香
りを活かしたカレーに仕上
げます。



4 加熱殺菌
レトルト食品の製造基準に
もとづき、加熱殺菌を行
います。

ポイントまとめ

沢山ある！クラウンメロンの加工品

- 企業の協力を得て、キズや規格外のメロンを加工品に活用しています。
- クラウンメロンカレーなども存在！クラウンメロンを店頭で探してみてください。

クラウンメロンの特徴と食べごろの見分け方

●クラウンメロンの特徴

ヘタ

「アンテナ」とも言われるクラウンメロンのシンボル。つるが太くて、左右のバランスが取れているものがよいメロン。

クラウンマーク

厳しい審査を通った証。生産者番号が示されているため、誰が作ったメロンか確認できる。

色

皮の色が「美白」の方が良いメロン。陽の光が直接メロンに当たりすぎると、緑色が強くなるので、大きくなったら「帽子」をメロンにつけます。

皮

クラウンメロンは、皮に近いところまで甘いのが特徴。スプーンで最後まで楽しめます。とはいえ包丁を入れるときはあまり深く入れすぎないように注意。

ネット(網目)

メロンの見た目にもっとも大きく影響する。皮が中身の成長に耐え切れず生じた割れ目を治そうとしてできる。細かすぎず、荒すぎず。全体にまんべんなく、均等にネットが張っているものが良いメロン。ネットがしっかりしていると、日持ちが良い。

香り、食感、風味

クラウンメロンは、口に含んだ瞬間、すばらしい香りと、なめらかな食感、あふれるばかりのジューシーな果汁を楽しめる。長年の研究により、ただ甘いだけではない、バランスのとれた味を実現している。



●外観(ネット、形、つる、色)が良いメロンは、生産者がしっかりと手をかけてきたこと、また、メロンの木から十分な栄養をもらって順調に育った証です。そのため、見た目がよいメロンは、中身もしっかりしています。

●食べごろの見分け方



メロンは、食べごろが来るまでは常温保存が基本。メロンが熟していき、収穫からおおよそ7日から10日で食べごろになります。食べごろ表示を目安に、食べる2時間～3時間前から冷蔵庫で冷やしてから食べよう！



まずは箱の上書いてある食べごろ表示をチェック。大切な目安になる。



メロンを耳に当てて、ポンポンと爪ではじき、「ボンボン」と鈍い音がするのが食べごろ



片側のつるが、かれたり、しおれたりしてきたら、食べごろの合図



メロンのおしりの少し外側を指で押してみて、固すぎず、弾力があれば食べごろ。

ポイントまとめ

美味しく食べるためには「食べごろ」が重要

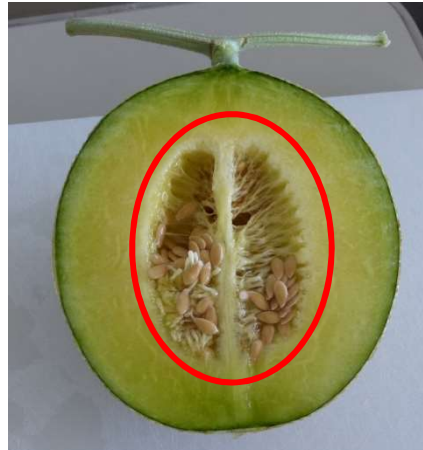
- クラウンメロンを良く見ると、良いメロンを見分けることができる。
- 食べごろはとっても大事。見分け方も知っておくと便利です。

クラウンメロンの美味しい食べ方と健康効果

●メロンの甘い部分はどこ？



上と下では下半分の方が甘い



特に甘いのが種の周辺

メロンの甘い部分

メロンは、種に近いところが一番甘く、また、メロンの上と下では、下半分の方が甘いことが分かっています。そのため、「種を取る時は、種の部分だけを上手に取る」とGood!

また、取った種の部分は、茶こしなどで、果汁を残さず回収、凍らせてシャーベットにしたり、アイスのシロップにしたりすると、より一層メロンを楽しめます。

●メロンの色々な食べ方



メロンミルク

そのまま食べても美味しいですが、いつもと違った味を求めるときは、「ミルク」や、「ブランデー」がおすすめです。

メロンを半分にカットして、穴にミルクを注ぐだけで、味に驚きの変化が生まれます！



赤道切り！

本当の贅沢をしたい時に

「赤道切り」がおすすめです。甘味が詰まった下半分を是非スプーンでそのまま食べてみてください。いつもよりさらに甘さが強い風味をお楽しみいただけます。

●メロンを食べると、美人になれるかも！

ストレス軽減、ストレス予防

クラウンメロンに豊富に含まれる「GABA(ギャバ)」は、リラックスに効果的。中性脂肪を抑えたり、肝臓・腎臓の働きを高めたりする効果も。

美肌効果、便秘予防

メロンに多く含まれる食物繊維「ペクチン」は、腸を活性化して便秘改善に効果的。ビタミンやミネラルも豊富です。

クラウン
メロン

むくみ改善、高血圧予防

他の果物よりも、「カリウム」が多いメロンは、体内の塩分を外に出す働きをするので、むくみや高血圧の予防効果が期待されます。

疲労回復

メロンに含まれる色々な「糖類」は、吸収が早く、疲れを回復させたり、心身を健やかに保つ作用などあるといわれています。

ポイントまとめ メロンを食べると体に良い！

- メロンの甘いところは、種のまわり。また、上側よりも下側の方が甘い。
- クラウンメロンはGABA(ギャバ)がたっぷり。リラックス効果があるといわれます。

クラウンメロンの育成①

●クラウンメロンは、ガラス温室を使って1年中栽培されます。



種からクラウンメロンができるまで約100日かかります。
ガラス温室で、温度を保つことで、夏でも、冬でも、
一年中メロンを作ることができます。
 つまり、年間を通じて「いつでも旬」であることがクラウンメロンの特徴です。

●クラウンメロンは、独自開発したオリジナルの種を使っています。



クラウンメロンの種は、種苗会社のものではなく、長年品種改良を続けてきた、独自に開発した種を使用しています。



クラウンメロンの種は「美味しいメロンができる」けれど「栽培が難しい」と言われているよ。生産者の技術があってこそ、クラウンメロンが育つんだ。



全国には、種を作る会社（種苗会社）が作った、色々なメロンの種があります。一般的な産地は、この種苗会社の種を使って、メロンを作ります。

クラウンメロン支所では、種の開発と、そしてどのように育てるかということ、クラウンメロン生産部の人たちが、研究しています。良い種と良い種を掛け合わせて、さらに良い種を作っていくとても大切な仕事です。



●メロンの一生 ①苗作り～植えつけ（約25日間）



タネから植えつけまで	25日
植えてから花が咲くまで	25日
花が咲いてから収穫まで	50日
合計	約 100日

芽がでたところ メロンの苗（接ぎ木） 苗の植え付け

【メロンの接ぎ木】病気に強いメロンを土台に、美味しい実をならすメロンを「接ぎ木」することで、「丈夫に育ち、美味しいメロン」を作るようにします。丈夫な苗を作ることがとても大切です。

ポイントまとめ クラウンメロンはオリジナルの種を使っています

- 種苗会社の種ではなく、長年改良を続けている組合独自の種を使っています。
- 苗を作るときには、病気に強い苗に、美味しいメロンを作る苗を「接ぎ木」します。

クラウンメロンの育成③

●メロンの一生 ③花が咲く(交配)～メロンの収穫まで(約50日間)



交配してから30日ほど(種から80日ほど)で、細かいネットが全体に行き届きます。



交配してから50日(種から100日)ほどの、収穫直前のクラウンメロン。美しいネットが盛り上がっている。

タネから植えつけまで	25日
植えてから花が咲くまで	25日
花が咲いてから収穫まで	50日
合計	約 100日

収穫



美しく盛り上がったネットは、メロンの生育が順調だったことを示しているよ！メロンを選ぶときは、ネットにも注目してね。

●網目(ネット)のヒミツ



皮の固さよりも、メロンの大きくなろうとする力が強いいため、最初はつるつるだったメロンに、ネットができていきます。

メロンのネットは、 どうやってできるの？

花がさいて2週間くらいたつと果実の表面がひびわれてきます。
中から大きくなろうとするメロンの力に、かたくなった皮が、たえられなくなってしまったのです。
割れ目をふさごうとして、ネットが自然にもりあがってきます。

●「美肌」のメロンを育てるために！

玉みがき



きれいなネットにするために、1玉1玉軍手で玉をやさしくみがきます。
とても根気のいる作業です。

メロンの帽子がけ



直接日光がメロンに当たると、緑色が強くなります。色白のメロンの方が好まれるので、帽子をつけて、日焼けしないようにします。

ポイントまとめ

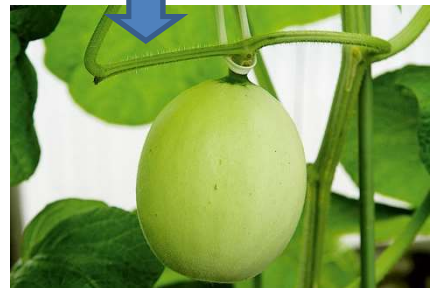
美しいネットは良いメロンの証拠！

- メロンのネットは、割れ目をふさごうとする働きによってできます。
- 美肌のメロンにするために、「玉磨き」や「メロンの帽子がけ」をします。

一木一果(いちぼくいっか)と子メロン



3つできた実を



1つだけ残して玉吊り

●クラウンメロンの栽培「一木一果(いちぼくいっか)」

一般的なメロンは、メロンの木1つに、2個～4個のメロンの実を育てます。しかし、クラウンメロンは、メロン1つの木に、1つの実しか育てません。最初、メロンの木に3つの小さな実をつけます。その後、一番よい実だけを残して、他の2つは取ってしまいます(摘果)。こうすることで、メロンの栄養や美味しさが、1つの実ギュッと集まり、美味しいクラウンメロンができます。これを、「一木一果(いちぼくいっか)」の栽培方法と呼びます。

●子メロンの活用方法

では、取ってしまった小さなメロン(子メロン)はどうするのでしょうか？メロン農家さんは、つけものに加工することが多いです。袋井のお土産コーナーには、子メロンのつけものが沢山あります。



●簡単にできる子メロンレシピ (株)メロー静岡



★子メロンの塩こんぶ漬け★

子メロン 500g、塩こんぶ 1袋(36g)

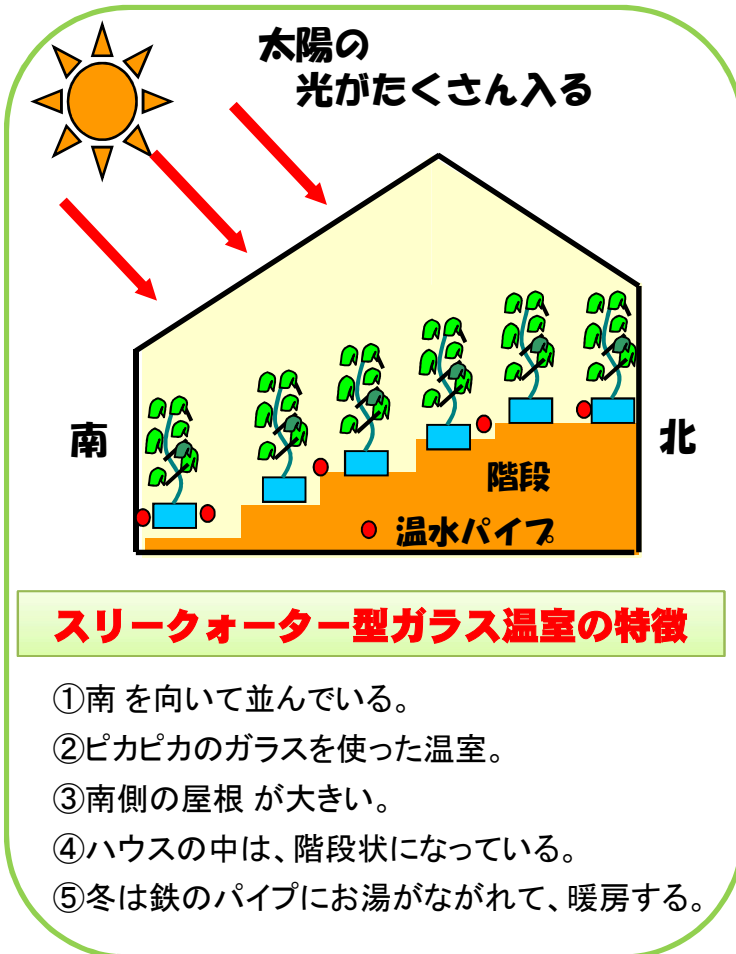
- ①子メロンを水洗いして適当な大きさに切る
- ②ビニール袋で子メロンと塩こんぶを混ぜる
- ③冷蔵庫に入れて、20分～30分漬ける。

ポイントまとめ クラウンメロンは「一木一果」の育て方

- メロンの木1つに1つの実だけを育てることで、栄養や美味しさがギュッと！
- 小さな実3つのうち、取ってしまう2つの子メロンは、つけもの等になります。

ク라운メルオン温室のヒミツ

●太陽の光がいっぱい入る「スリークォーター型ガラス温室」



スリークォーター型温室は、メロン栽培用に進化した温室です。南をむいた面が大きくなっていて、日の光がたくさん入るようになっています。

また、どのメロンの葉っぱにも 光がよくあたるように、栽培ベッドが階段状になっていて、北にいくほど高くなっています。



ハウス内をメロンに最適な温度にするために、天候や温度をみて、コンピューターが自動で窓を開け閉めします。

コンピューターが無かったときは、夜中でも雨が降ったら窓を閉めたりする必要がありました。



温室の外には、重油などの燃料タンクがあります。冬場は、重油などの燃料を使い、温めたお湯を、鉄のパイプに流すことで、温室内を温めます。

ハウス内の温度は、冬でも28℃前後に保たれます。(夜は24℃前後)

ポイントまとめ スリークォーター型温室には秘密がいっぱい！

- 太陽の光がいっぱい入るように、南側の屋根が広がっています。
- 冬でも、温水パイプでハウス内を温め、28℃前後の温度を保ちます。

職人技が光る！水やり方法



●メロンを作るうえで一番難しい「メロンの水やり」

クラウンメロン生産者は、メロンのできぐあいにあわせて、一本一本、水のかけ方を変えます。

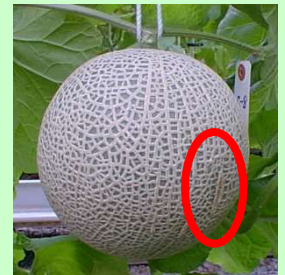
よくメロンを観察したうえで、季節や、晴れているか、雨が降っているか、気温が高いか、低いかなども考えながら、一番良い量の水をメロンに与えます。

●毎日手をかけてあげることで美味しいメロンができる。



水やりの方法や、メロンの植える間隔、手入れの方法など、メロン生産者によって、少しずつ方法はちがいますが、何より「季節や天候にあわせて毎日手をかけてあげることが大切」とメロン生産者は話します。

ネット管理の失敗



たった一日の失敗で、右の写真のようにキズとして残ることもあります。

●最先端の設備を使って、メロンに良い環境をつくる



ヒートポンプ

←メロンは高温が好きですが、高すぎる温度になると、メロンの木の元気がなくなります。

ヒートポンプは、電気を使ってハウス内を夏場は涼しく、冬場は温かくする機械です。メロンがすごしやすい温度を作ります。人間でいうところの、エアコンのようなものです。メロンによい環境を作るために、機械の力も活用します。

ポイントまとめ

メロンの名人芸は「水やり」

- メロン作りで一番難しいのは、「水やり」です。生産者の技術の見せ所です。
- メロン作りは季節や天候にあわせて毎日手をかけてあげることが大切です。

安心・安全のための取り組み

●環境と安心に配慮した農業の取り組み

①化学肥料に頼らないメロンづくり

クラウンメロンの栽培は、全て有機肥料を利用します。堆肥やナタネ粕、魚粉などの有機質肥料を入れた土づくりが、美味しいメロンを作ります。

有機肥料とは、動物性や植物性の有機物原料が発酵してできた肥料です。



②農薬を減らしたメロンづくり

クラウンメロンの栽培は、ガラスハウスを利用しているため、露地の栽培に比べて使用農薬が少量です。最近では、害虫の「天敵」を利用して害虫を防ぐ方法も取り入れ、農薬を減らす取り組みをしています。



温室の中で栽培。虫が入り辛いづくり。



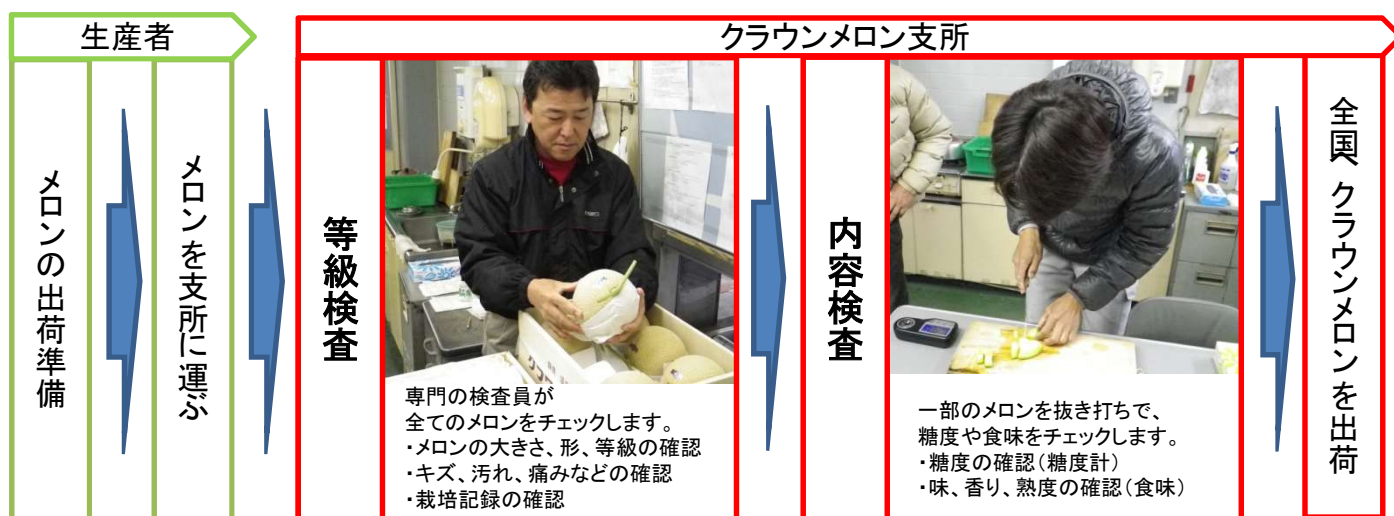
右の写真は、害虫を食べる天敵のスワルスキー。生き物の力も借りてメロンを作ります。

③「持続性の高い」メロンづくりを心掛けています

自然環境、働く人の安全、メロンを食べる人への安全に責任を持つため、持続性の高い農業生産に関する「静岡県エコファーマー認証」国際的な生産方法管理に関する「グローバルギャップ認証」などを取得しています。

●厳しいチェック体制

組合に集まったメロンは、専門の「検査員」が厳しく等級や品質をチェックします。クラウンメロンを安心して利用してもらうためにも、一番重要な仕事です。



ポイントまとめ

安心・安全のために日々努力！

- 有機肥料の使用や、農薬を減らす取り組みにより、安全なメロンづくりをしています。
- メロンを出荷する際には、等級や糖度などをしっかりと検査をして品質を保ちます。