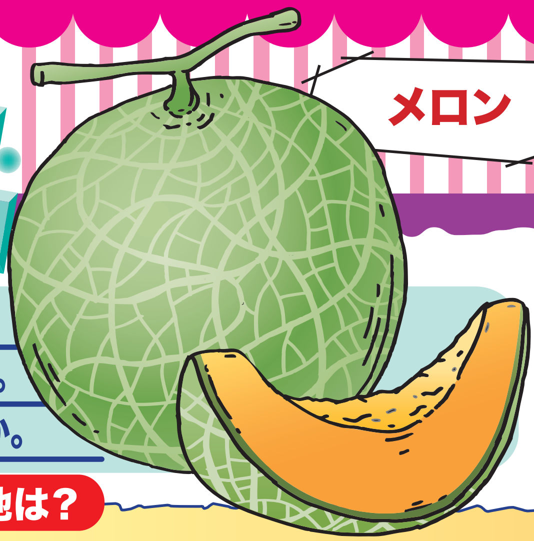
当店からのご提案

旬の果物あれコレ

メロン



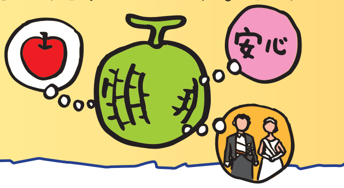
メロンは1年中出回っていますが、国内産の露地物が旬を迎えるのは4月後半から8月頃。みずみずしい味と香りを存分に楽しみませんか。

原産地は？

北アフリカや中近東地方、中国など、原産地には諸説があります。日本ではメロンの仲間のマクワウリやシロウリなどのタネが縄文・弥生時代の遺跡から見つかっています。西洋種のメロンが入ってきたのは明治中期で、その後栽培が始まり、大正初期には高級果実として出荷されるようになりました。

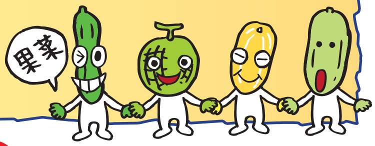
名前の由来は？

ギリシャ語の"melopepon"（リンゴのようなウリ）が語源と言われていますが、メロンは多品種で名前もいろいろ。たとえば、「アンデスメロン」は南米産と思われがちですが、じつは日本産。「安心です」をもじったネーミング。「プリンスメロン」は昭和34年の現天皇陛下ご成婚にちなんで名付けられたものです。



仲間の果物は？

メロンはキュウリやマクワウリ、シロウリなどと同じウリ科キュウリ属の一年草。そのため、植物学的には果菜（果実的野菜）に分類されていますが、青果市場などでは果物として販売されています。



メロンの種類は？

メロンは果肉の色によって赤肉系（夕張メロン、クインシーメロンなど）、青肉系（アンデスメロン・プリンスメロンなど）、白肉系（ホームランメロン・ハネデューメロンなど）に大別されます。また、果皮表面に網目模様があるネット系と果皮がつるんとしたノーネット系という分け方もあります。

生産地は？

国内でのメロンの出荷量トップは茨城県で、年間約4万1,900トンに上っています。また、輸入メロンではメキシコ産が第1位で約2万4,700トン。全体の約7割を占めているそうです。

メロンの年間出荷量

1位	茨城県	23.78％
2位	北海道	16.9％
3位	熊本県	15.0％

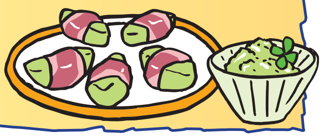
※2012年農林水産省統計より

メロンの賢い選び方は？

- ネット系メロンは、網目が盛り上がり、均一に張っているものほど良品です。ノーネット系は形状がよく斑点や傷みがなく、色付きが均一なものを。

上手な保存法は？

- 店頭で売られているものは未熟なものが多いので、買ってきたら常温でしばらく追熟保存を。
- 追熟期間は品種によっても異なりますが採果日から7～8日前後ぐらいが目安。香りを嗅いで完熟度をチェックするのも良いでしょう。

おいしく食べるポイントは？

- 生食が一般的。果肉を生ハムで巻き、オードブルにしたり、高級種が手に入ったときはブランデーやウイスキーなどを掛けていただくのもオツなもの。
- 安価で入手したメロンは、ジャムやジュースにしたり、冷凍庫でシャーベットに。