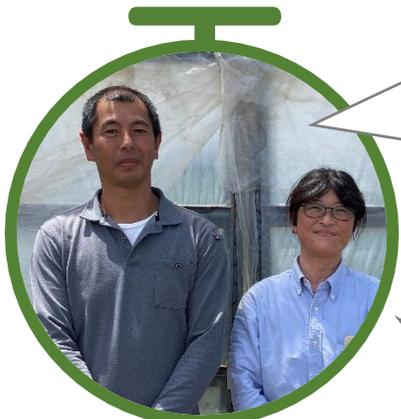


# 見て感じる食べてみよう！！～メロンの生産者さんを紹介～

今回紹介するのは、今が旬！益田市を代表する特産品“アムスメロン”の生産者さんです♪



竜一さんは、農業の学校を卒業後メロン農家となり、この道なんと約30年！美子さんとご両親の4人で力を合わせ、アムスメロン・アールスメロンの他に、きゅうりやミディトマトも栽培しておられます。

管理しているビニールハウスは、メロンのものだけでおよそ17棟！その他のものも合わせると、およそ25棟にもなるんだそうです…!!

益田メロン部会 副部会長  
世良竜一さん・美子さん

高品質なメロンをつくるために

メロンづくりに欠かせないのが、“摘果”。実が大きくなる前にいくつか取り除き、1本のつるに実1つだけ残すことで、栄養分がしっかりと行きわたるようにします。これがおいしいメロンをつくるためのポイントです。実が大きくなると、水を与えず、あえて過酷な環境におくことで、甘くなります。



苗植え

2月28日ごろ



取材日 (5月13日) の様子



出荷予定

6月7日ごろ



食べごろ

6月14日ごろ

“交配”はミツバチのお仕事！

“交配”とは、メロンの花粉をめしべにつける作業のこと。メロンが実をつけるために必要な大切な作業です。花が咲くと、ハウス内にミツバチを放って行われます。



ミツバチの巣箱  
ハウス内の様子



きれいな網目模様を出すには？

アムスメロンの網目模様(ネット)は、成長過程でできるひび割れの名残で、かさぶたのようなもの。この模様がきれいにしているものは、当たっても傷みにくく、価値が高いんだそう。(模様がきれいにしていないものも、味は変わらずおいしいそうです!)理想の網目模様を出すために、与える水の量やタイミング、ハウス内の温度管理など、さまざまな工夫をされています。

みなさんにメッセージ

アムスメロンがみなさんのお口に入るまでには、苗を植えてから4か月くらいかかります。今年は特に、寒かったり暑かったりしたので、育てるのに苦労しました。みなさんが、メロンを食べて、笑顔になってくれるとうれい입니다。



ハウス内は温度が高く、少しの間で汗がダラダラ出てくるほどでした。出荷予定開始時期に間に合うように、ヘッドライトをつけて、夜通し作業をされることもよく味わっていただきたいですね。