

クラウンメロン支所長の太田雄一さんからのメッセージです。

みなさんこんにちは。クラウンメロン支所長の太田雄一です。みなさんは袋井市の特産品とされるクラウンメロンについてどれくらい知っていますか？今日はみなさんにクラウンメロンの歴史や栽培方法、メロンの特徴等をお話させてください。

クラウンメロンは1921年から袋井市で栽培が始まりました。当初は3件の農家さんが始めて今では225件の農家さんが栽培しています。種や栽培方法は少しずつ改良を行い、100年かけて今のクラウンメロンができています。

続いて栽培方法についてお話します。特徴として①ガラス温室②隔離ベッド栽培③一木一果（いちぼくいっか）です。

- ① ガラス温室は名前の通りガラス製の温室です。メロンの栄養となるお日様の光をできるだけ遮らないようになっています。また、お日様は南側に昇るので温室南側の屋根面積を広くしています。少しでもメロンが気持ちよく育てるようになる工夫ですね。
- ② 隔離ベッド栽培はメロンが育つ土を大きな容器に閉じ込めることをいいます。みなさんが普段目にする植物は地面から生えていますよね。これでは雨が降ったときに植物が好きなだけ水を飲んでしまいます。それでは農家さんが思い描く理想のメロンはできません。毎日メロンの様子を見て必要な水を必要な分だけ与えることで理想に近づけていきます。その代わりに毎日水を与えないと枯れてしまうので毎日目が離せずおやすみがありません。親が子を想うように愛情を持つことがよいメロンを育てるコツです。
- ③ 一木一果はメロンの一人っ子政策です。ちょっと古いか？まずはクラウンメロンの赤ちゃんにあたる小メロンを3つ作ります。そこから形がよくてアザやキズのないきれいなものを1つ残して収穫します（収穫した小メロンは漬物になります）。1つにすることですべての栄養を独り占めでき、見た目も味もよいメロンになるのです。

これだけ大切に育ててもすべてのメロンがうまく育つとは限りません。そういったメロンはどうなると思いますか？昔は捨てるしかありませんでしたが最近は加工品（コンビニスイーツやお土産屋さんの商品）のもとになっています。コンビニに立ち寄ったらクラウンメロンのスイーツを探してみてください。新商品が続々と発売されていますから。

加工品だけではなく、クラウンメロン自体は全国の青果店さんや百貨店さん等が販売してくれています。毎月6日は【クラウンメロンの日】として、近くではイオン袋井店さんが毎月6日にお買い得なメロンを販売してくれます。お家でクラウンメロンを食べたくなったら思い出してください。

最後になりますが、みなさんにプレゼントがあります。クラウンメロンピューレを使用したゼリーです。簡単なパンフレットもありますのでお家に帰ったらクラウンメロンのことをお話ししてくださいね。

今日はお時間をいただきありがとうございました。お店でクラウンメロンを見かけたら今日のことを思い出してもらえると嬉しいです。