

23号

あなたとJAようていを結ぶ
コミュニティ情報誌



今号は
ようていの
メロン
についてじゃ



高原の
風と水と心の
メッセージ



ようてい山麓の8つのJAが1つになりました

JAようていコミュニティ情報誌/Yoo!Yoo!Yoooty!

Vol.023

2024年5月2日

発行 ようてい農業協同組合

虻田郡俱知安町南1条東2丁目5番地の2

電話 0136-21-2311

URL : <https://www.ja-youtei.or.jp/>

果汁たっぷり!
超ジューシーな

ようていメロン

メロンは、今から100年と少し前の明治時代に、日本で本格的に栽培が始まったといわれています。果汁がたっぷりで甘くておいしいメロンは、たちまち人気を集めました。「豊富」「裕福」「潤沢」「夕産」など縁起の良い花言葉を持つメロンは、つるを伸ばしてどんどん生長し多くの実をつける様子から富の蓄えや子孫繁栄を連想させ、現在では贈り物の定番になっています。羊蹄山麓では、蘭越町・ニセコ町・喜茂別町・俱知安町でメロンを生産しています。今号では「ようていメロン」やメロンをよりおいしく食べる秘訣などをご紹介します。ぜひご覧ください!



果汁たっぷり! 超ジュシーな

ようていメロン



知らなきゃ損!?

メロンの極上の味を楽しむ極意

- 一、常温で保存すべし
常温で保存することで追熟し、甘みがぐんと増しておいしさUP!
- 二、完熟のサインに気づくべし
つらがしおれて、メロンを軽く指で押すと少し凹むようになったら食べ頃!これ以上常温で保存すると傷み始めてしまうので注意!
- 三、冷蔵庫でしっかり冷やしてから食べるべし
食べる2~3時間前に冷蔵庫に入れ、しっかり冷やしてから食べると一層おいしく感じられます。
- 四、カットしたものは早めに食べ切るべし
カットしたメロンは種とわたの部分を取り除き、ラップをかけて冷蔵庫で保存します。冷やしすぎると風味が落ちてしまうので注意!
- 五、食べ切れない場合はすぐに冷凍すべし
メロンは冷凍保存できます。食べる時は常温で自然解凍させましょう。
- 六、種は捨てる前に果汁を取るべし
種の周りには甘くておいしい果汁がたっぷりです。種の部分を茶こしでこすと果汁が取れます。取った果汁はアイスクリームやヨーグルトにかけるととてもおいしい!

ようていメロン

羊蹄山麓特有の昼夜の寒暖差が、甘くておいしい「ようていメロン」を育みます。品種特性を活かした栽培リレーにより、6月中旬から10月下旬までのロングラン出荷を行っています。

主な品種: 赤肉:ルピアレッド、羊蹄レッド、ティアラ、おくり姫、他
青肉:ニセコグリーン

生産面積: 1,530a (R5実績)
取扱数量: 365t (R5実績)

出荷期間

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ルピアレッド												
羊蹄レッド												
ティアラ												
おくり姫												
ニセコグリーン												
その他												

JAようていメロン生産組合



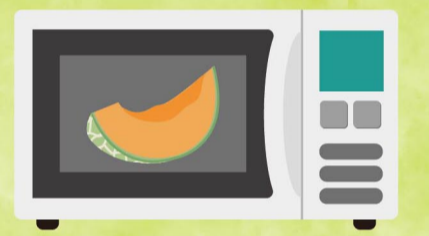
福岡 圭祐 組合長より一言

羊蹄山麓の肥沃な大地と清らかな水、昼夜の寒暖差等が相まって、当産地では芳醇なメロンを生産することができます。私たちは産地全体で品質向上を目指し、日々メロン栽培に取り組んでいます。ようていメロンは、美味しさはもちろん、見た目の良さから贈答品としてもオススメです。また、栽培時期を品種ごとに調整することで、6月~10月の長期間にわたり皆様にお届けできることが特徴です!今後とも生産者一丸となってメロン栽培に努めて参ります。自慢のようていメロンをぜひ一度手に取っていただき、その美味しさを味わってみてください。

追熟させずにカットしちゃった…ときの対処法

カットしたメロンは常温に置いておくと酸化し傷み始めてしまい、冷蔵庫で保存すると追熟は進みません。まだ固くて甘くないメロンをカットしてしまったときは「電子レンジでラップをかけずに30秒加熱 (500~600w)」で解決! (*メロンの大きさによって調節して下さい)

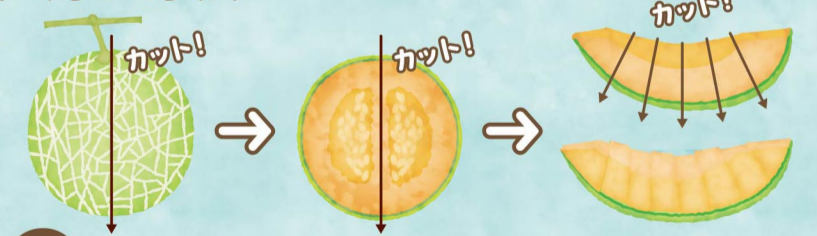
加熱することで果肉もやわらかくなり、甘みもぐんと増します。加熱後はしっかり粗熱を取り、冷蔵庫で冷やしてから召し上がれ!



縦に切る? 横に切る?

メロンは切り方によって見た目だけでなく、味わいも変わります。用途に合わせて切り方を変えて楽しんでみて下さいね!

1. 縦に切る.....
メロンのヘタからお尻にかけて切ります。種を取り除き、半分、また半分...と同じ方向に切っていくとよく見るメロンの形が完成します。一口サイズに切り込みを入れ、皮に沿って切ると食べやすいですね!



2. 横に切る.....
メロンは基本的に種の周りが特に甘みが強いですが、保存期間を経て甘みはどんどん下へと下がるため、中心からお尻の部分にかけてメロンの甘さを存分に味わうことができます。



メロンの傷みサイン

- 果皮が変色したりカビが生えている
 - 外側から指で押した時に凹んだまま戻らない
 - 果肉が透明なゼリー状になっている
 - 果肉がドロドロとしている
 - 強烈な悪臭がする
 - 甘みよりも圧倒的に苦味や酸味が強い
- メロンに含まれる「ククミシン」が増加して舌がピリピリと痺れるように感じることもあります
- *上記のような状態に当てはまる場合は食べるのを控えましょう。

赤肉メロンと青肉メロン

赤肉メロン
色: オレンジ色
特徴: コクのある強い甘みと芳醇な香り
果肉: やわらかい品種が多い

青肉メロン
色: 黄色~緑色
特徴: 爽やかで清涼感のある甘みと香り
果肉: さっぱりとした味わいで、少し歯応えがある

糖度は同じ!

メロンの栄養

βカロテン
老化や動脈硬化の予防効果が期待できます。

ククミシン
たんぱく質を分解するはたらきがあります。

ビタミンC
お肌を維持するコラーゲンの合成を助けるはたらきがあり、シミの原因であるメラニンの生成を抑える効果も期待できます。

カリウム
余分な塩分を体外へ排出するはたらきでむくみの解消に効果的です。

「βカロテン」は青肉メロンよりも赤肉メロンの方が豊富に含まれているよ!

ククミシンは加熱すると失われてしまうよ!生のメロンをミキサーにかけて肉や魚を混ぜておくと柔らかくなるよ!

ダイエット中の方や妊婦さんのむくみ対策にもおすすめ!

豆知識 毎月6日は「メロンの日」

数字の「6」がメロンの形に似ていることから、メロン産地の全国自治体が参加した「第2回全国メロンサミット」にて制定され、日本記念日協会が認定・登録しました。

おいしいメロンの選び方

ポイントをチェック!

- 全体的に均等な色づき
表面にひび割れや傷があるものは避けましょう!
- 張りがありずっしりと重い
熟したメロンは水分量が多くとってもみずみずしい!
- 形は左右均等
特に真ん中がすくすく盛り上がっている形が理想的!
- 網目が均一で細かい
網目が深く入っているほど糖度が高く豊かな香り!

豆知識 夏バテにはメロン

夏バテ予防として有名な果物といえば「スイカ」をイメージする方も多いのでは?実は、メロンにはスイカの約3倍ものカリウムが含まれており、汗をかくことでカリウムが失われやすい夏場に最適な果物です。また、メロンに多く含まれている糖質は体内ですばやくエネルギーに変換することから疲労回復効果が期待でき、夏バテの回復に役立ちます。メロンのパワーで暑い夏を元気に乗り越えましょう!

豆知識 ノーネットメロン

網目模様がないツルツルとしたメロンを「ノーネットメロン」といいます。網目模様のある「ネットメロン」よりもさっぱりとした甘さの品種が多いです。ノーネットメロンの代表的な品種は「プリンスメロン」や「ホームランメロン」、「ハニーデューメロン」など。ネットメロン同様に表面に傷が無くならぬものを選びましょう!

~ようていメロンの注文方法~

1. お電話でのご注文
下記までお問い合わせください。
<お問い合わせ先>
株式会社Aコープようてい
☎0120-049-748 (地方発送受付)

2. ホームページからのご注文
メロンの販売時期に合わせて、JAようていホームページ内「農産物の購入」ページに掲載いたします。ぜひチェックしてみてくださいね!
<JA ようていホームページ>
<https://www.ja-youtei.or.jp/>

JAようていホームページ「農産物の購入」はこちら

今が旬! とうてい産アスパラガス

好評販売中です!



グリーンアスパラ

- ・1kg Lサイズ (500g×2) ... 3,100円 (税込)
- ・1kg Mサイズ (500g×2) ... 2,700円 (税込)
- ・1.5kg Lサイズ (500g×2) +Mサイズ (500g) ... 4,300円 (税込)

受注期間 令和6年6月9日まで ※上記はインターネット特別価格です

発送期間 令和6年5月24日頃～令和6年6月14日頃まで

グリーン&ホワイトアスパラセット

- ・1kg グリーンアスパラ (700g) (※数量限定)
- + ホワイトアスパラ (300g) ... 3,200円 (税込)

受注期間 令和6年5月31日まで ※数量限定商品のため、終了日が早まる場合がございます。

発送期間 令和6年5月24日頃～令和6年6月7日頃まで

※受付・発送期間は収穫・受入状況により変更となる場合がございます。 ※宅配料金は上記に含まれておりません。エリア別の宅配料金は株式会社Aコープようていにお問い合わせいただくか、ホームページよりご確認ください。

北海道の春の訪れを告げる味覚

春の日差しを一身に浴びてスクスク育った「とうてい産グリーンアスパラ」と、じっくり土の中で育った「とうてい産ホワイトアスパラ」同じアスパラでも栽培方法が違う2種類のアスパラガスセットです。「ホワイトアスパラ」は生食用の流通が少なく、大変希少です。この機会に、ぜひご賞味ください!

とうてい産の旬の農産物のご購入はこちらから!

●最寄りのAコープようてい各店舗

●地方発送受注窓口

0120-049-748

●JAようていのホームページ内「農産物の購入」から
(株)Aコープようていの販売サイト
「産直ネットショップ」へ移動できます



食と農でつながるサポーター550万人づくり

准組合員加入

受付けております!



JAようてい出資金

5口5,000円以上して頂くと...

JAようてい給油所で使える割引チケット

(割引総額 **10,500円相当**)進呈!

割引内容

- ・灯油配送1ℓにつき10円割引 (300ℓ上限)
- ・ガソリン、軽油1ℓ給油につき10円割引 (50ℓ上限)
- ・洗車カード3,000円割引 など

JAようてい

本所 虻田郡倶知安町南1条東2丁目5番地2
☎0136-21-2311

黒松内支所	寿都郡黒松内町字黒松内284	☎0136-72-3341
蘭越支所	磯谷郡蘭越町蘭越町104	☎0136-57-5211
ニセコ支所	虻田郡ニセコ町字本通105	☎0136-44-2331
真狩支所	虻田郡真狩村字真狩45	☎0136-45-2131
留寿都支所	虻田郡留寿都村字留寿都211-2	☎0136-46-3121
喜茂別支所	虻田郡喜茂別町字喜茂別22-57	☎0136-33-2316
京極支所	虻田郡京極町字京極683	☎0136-42-2131
倶知安支所	虻田郡倶知安町南1条東2丁目5番地2	☎0136-22-1137

この機会にぜひご加入下さい!

詳細はお近くのJAようてい各支所までお気軽にお問い合わせください。



JAようてい Instagram

地域農業の様子やようてい産食材の情報、各種イベントのお知らせ、野菜の豆知識、レシピ紹介などさまざまな情報を明るくたのしく発信しています!

#羊蹄山 が目印!!
北海道のJAようていです!!
#農業 や #ようていのステキ な情報を発信していきます!!

#kuromatsunai #rankoshi
#niseko #makkari
#rusutsu #kimobetsu
#kyogoku #kutchan



Follow me

アカウント名
JAようてい

ユーザー名
jayoutei_official

フォロー&いいねお待ちしております!



正解者の中から5名の方にプレゼント!

クイズに答えて
ようていメロン(2玉)をもらおう!

クイズ 下の文の〇〇に当てはまる言葉をお答え下さい。
毎月6日は「〇〇〇の日」

応募方法

記入項目①～⑥を必ずご記入の上、はがき、FAX、コミュニティ誌「Yoo!Yoo!Yoooty!」応募フォームのいずれかから応募ください。
はがき: 〒044-0011 倶知安町南1条東2丁目 JAようてい 管理本部企画経営課 行
FAX: (0136) 21-2321
応募フォーム: 右のQRコードを読み取って下さい。
※当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。(7月下旬発送予定)



記入項目

- ①クイズの答え
- ②郵便番号・住所
- ③電話番号
- ④氏名
- ⑤ようてい農協との関係 (正組合員・准組合員・その他)
- ⑥コミュニティ誌への感想・農協への意見

応募期限
令和6年
5月31日
まで