

# 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

つるがしおれて、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。種の部分を茶巾拭いてアズと果汁が取れます。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

半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ファン出荷を行っています。

**主な品種**：赤肉：ルビアレッド、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 (R6実績)

**出荷期間**

| 出荷期間    | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| ルビアレッド  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |
| 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



半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出来ます。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、見丈の良さから贈答品としてもオススメできます。また、栽培時期を品種ごとに調整することで、6月~10月の長期間にわたって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。

## 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：爽やかに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!

ククミシンは血通ると入りやすいので、ククミシンのキナーゼに付いて肉や皮を混ぜて食べると効果的!

ダイエット中の方や妊婦さん(のり)にカリウムは必要!

## 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。



ポイントをチェック!

## おいしいメロンの選び方

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!

形は左右均等  
特に真ん中がすくなく盛り上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ものは糖度が高く糖かなり!

張りがありずつりと重い  
熟したメロンは水分量が多いためずつりと重みがあります!

## 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るめらかなものを選びましょう!

## 豆知識 夏バテにはメロン

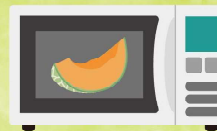
夏バテ予防として有名な果物といえば「スイカ」をイメージする方も多いのでは? 実は、メロンにはスイカの約3倍ものカリウムが含まれており、汁をかくことでカリウムが失われやすい夏場に最適な果物です。また、メロンに多く含まれている糖質は体内ですばやくエネルギーに変わることから疲労回復効果が期待でき、夏バテの回復に役立ちます。メロンのパワーで暑い夏を元気に乗り越えましょう!

## 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!

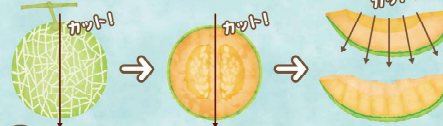


## 縦に切る? 横に切る?

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。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。

## ~ようていメロンの注文方法~

### 1. お電話のご注文

下記までお問い合わせください。  
<お問い合わせ先>  
㈱JAようてい  
☎0120-049-748 (他方課受付け)

### 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