

# ももん!

まんが:じっく

## 第52話 甘さを追求した1株1玉だけの黄金



黄金メロンは1996年から平泉町でハウス栽培されているブランドメロンの総称よ!

なにコレ  
甘しい!!

甘さのヒケツは1株から1玉しか作らないから!

この1玉に全ての甘みがぎゅっと詰まっているんだよ!

ぎりぎりの水やりで甘さを引き出す!

1株から1玉の目印はT型にカットされたこのツル!

通称アンテナだよね!  
業者さんか言ってるた!

黄金メロン  
甜味 糖度は14~15度  
一般のメロン  
甜味 甜味 甜味

メリーヌ

左の絵のようにツルから切り出すとT型になるよ。他の側枝の花は全部摘んでるんだよ。

その分1株から1玉しか作れませんが...

1玉収穫するとツルがダメになるんだね

そんなぜいたくな栽培法と温度管理や日々の手間のかいあって、甘いメロンが作れるというわけなんです!

アンテナ! 日本独自のものです!  
T型のアンテナは高級温室メロンだけ!  
一般のメロンはツルを取って販売されます。

卸売業者が青果市場で高級と一般のメロンを見間違えないように区別したのが「はしまり」

先の方のツルは枯れて終わる

1玉収穫するとツルがダメになるんだね

※このT型、大正時代から変わらずこの形なんだとか(笑)

僕もアンテナはってガンバるぞ!!

気合い十分だね!

ポスターの作り方も僕らの手作りです!

昨年育てたメロンも道の駅で販売しました!

黄金メロン

耕太くんも栽培から販売まで体験学習してみない?

黄金メロンの産地の平泉小学校5年生が授業の一環として取り組んでいるよ!

まさに1株1玉だけの黄金に育て上げるんだね

はい!

主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん!平泉町内で栽培されている黄金メロンはこれからが旬。甘さの裏に隠された栽培方法とは...産直などで見つけたら、ぜひ味わってみてくださいね。