



本州最北端で作られた 冬を越した奇跡のメロン初収穫

課題の日照不足は

冬場の栽培技術を確立するため、11月下旬から栽培に取り組んできた2作目の水耕栽培メロンが見事に実り、3月30日から収穫が始まりました。

2作目では、冬場の課題である「日照不足」を補う有効な補助光源を探るため、栽培槽4台のうち3台をそれぞれLED、メタルハライドランプ、蛍光灯で照射し、1台を無灯とすることで補光効果を比較しました。

その結果、照明を当てたメロンは、無灯のものより大きく肥大し、大きいものでは直径16センチ、重さ2キロ超。甘さも糖度15度程度で夏場と遜色ない値に到達。無灯のメロンは、最大でも10センチほどにしか成長できなかったことから、照明による補光効果が実証されました。

一方で、照明の種類による差はほとんど見られなかったことから、電気代が安いLEDが最も有効な光源であることを確認しました。



今回収穫されたマスクメロン（青肉）とレンジャー（赤肉）



網目もくつきりときれいに仕上がったメロン

出来栄えに市長も 納得

初収穫を終えた倉光市長は、その場でメロンを試食。「玉の大きさも網目の美しさもよく仕上がった。甘さも十分。もつと技術を磨いて生産ラインに乗せられるようにしたい」と力を込めました。

今年度の実証試験は年間3回を予定。春植えとなる第1回目は、主力品種「タカミ」の栽培に挑戦。冬の栽培では、使用する照明をLEDに絞り設置数による効果の違いを検証する予定です。



自ら収穫したメロンを手に取り、見た目・重さを確認する
倉光市長



果房 メロンとロマン
Melon Craft Foods and Drinks

お家でも楽しめる メロンメニューを ご紹介しています



メロンメニュー紹介

東京・神楽坂にある市のアンテナショップ「果房メロンとロマン」では、メロン専門工房として、メロンそのものの魅力を高めるため、さまざまな情報発信に取り組んでいます。

外出控えが続くコロナ禍において、家で過ごす時間が増えてきていることから、家で作って楽しめるメロンメニューのレシピを発信しています。

お店のスタッフが考案したメニューや神楽坂にある有名店とコラボしたメニューなどをご紹介します。

ぜひ、果房メロンとロマン公式ホームページ(MelonRoman.com)にアクセスし、ご覧ください。メロンメニューを作って、楽しいお家時間を過ごしてみませんか。



メロンとロマンのスタッフが考案したメロンをカットしてローズに見立てたカップデザート



離島の食材を提供する離島キッチンとコラボした「メロンと生ハムの白和え」



チーズ専門店アルパージュとコラボしたメロンとチーズを組み合わせたおつまみ



創作中華料理エンジンとコラボした「メロンの冷やし中華」

新。パフェ登場

果房メロンとロマンでは、現在春メニューを提供しています。

新登場となる「メロンと苺とロゼスパークリングのパフェ」は、メロンと苺がコラボし、メロンに苺の爽やかな酸味と、メロンが香るロゼスパークリングのジュレが合う、春を感じるパフェ。見た目も鮮やかで、ちょこんと上に乗ったメロンのメレンゲ菓子のサクサク感も楽しめます。



緊急事態宣言の発令などによって、営業日や提供メニューを変更する場合があります。営業状況は、メロンとロマン公式ホームページでご確認ください。