

MELOX
メロックス静岡

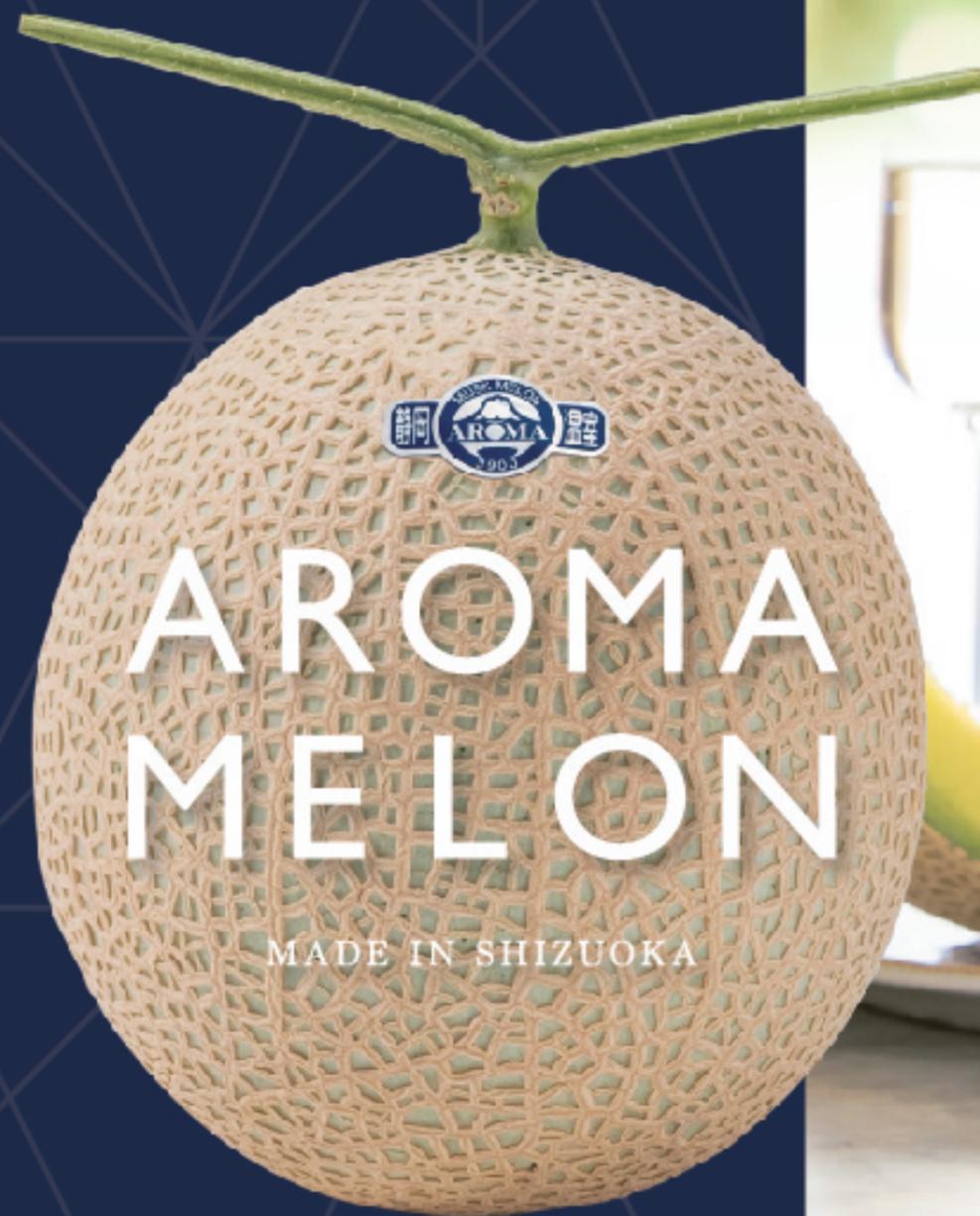
静岡県温室農業協同組合
アローマメロン静岡支所

〒437-1412 静岡県掛川市千浜 6851-1
TEL. 0537-72-2331 / FAX. 0537-72-5054
info@aroma-melon.jp



Webサイトはこちら

www.aroma-melon.jp



**AROMA
MELON**

MADE IN SHIZUOKA



美味しいメロンは見た目も美しい

静岡が世界に誇る最高級メロン



ブランド「アローマ」印の生産地は静岡県掛川市に事務所を置き前は遠州灘の大砂丘、東に駿河湾を望み、遙かかなたに日本一の霊峰富士山を仰ぎ、温暖な田園地帯に太陽の光をいっぱい頂きガラス温室栽培をしています。静岡支所は5市、1町東西60キロ、南北15キロに亘る地域の中、年間メロンを栽培する専業経営の温室組合員により編成、安心・安全を最優先に『美味しいマスクメロン栽培』を合言葉に日々努力を重ね、「アローマ」印ブランドで全国各地へお届けしております。



アローマメロン品質保証シール

厳しい検査に合格したアローマメロンにのみ与えられます。生産者番号は丹精込めて栽培した生産者の自信と責任の証です。

美味しいメロンは見た目も美しい

●龍頭（つる）

「アンテナ」とも言われるメロンのシンボル。Tの字型の左右のバランスが取れているメロンほど良い。

●ネットの形状と盛り

全体的にネットが均一に張り巡らされ、よく盛り上がっている果実は、生育が順調に進んだ証拠です。

●メロンの重量

果実の重量は1.3kg～1.5kg程度の大きさのものが、最も上品で美味しいメロンです。

●マスクメロンの由来

マスクメロンのマスクは、ギリシャ語の Moskhos (麝香=じゃこう) に語源をもち、マスクメロンの香りが麝香の香りのように素晴らしいことから名付けられました。(麝香は麝香鹿のオスから分泌される香りのこと)

- アローマメロンは温室で大切に育てられています -

メロン専用ガラス張り温室について

静岡県の温室メロンは、スリークォータ型といわれるメロン栽培専用のガラス温室で作られています。この温室は、南側の屋根の面積が大きくなっていて、太陽高度が低い、冬の光を最大に取り入れる工夫がなされています。また、どのメロンの葉っぱにも光がよく当たるように、栽培ベッドが階段状に配置され、北側にいくほど高くなっています。



季節に関係なく一年中栽培

メロンの生育は気温によって日数が変わります。夏は 85 日と短く寒い時期は 110 日ぐらいかかります。温室メロンは一年中作っていますから、1 棟の温室で一年に 4.2 回（苗を植えてから収穫まで）栽培されます。メロン農家は 1 軒あたり温室を平均 8 棟くらい持っていますので、1 年に 30 回以上も栽培していることになります。



1 本の木に 1 個を大切に栽培

一般的なメロンは、メロンの木に 1 つに、2~4 個のメロンの実を育てますが、アローマメロンは 1 つの木 1 つの実しか育てません。メロンの木に 3 つの小さな実をつけ、その後 1 番良い実だけを残して他の 2 つは取ります。こうすることで、栄養や旨味が 1 つの実に凝縮され美味しいメロンが出来ます。これを一木一果の栽培方法といいます。



- アローマメロンができるまでの100日間 -



4日 育苗期

種を植えて4日ぐらいで芽がでます。



25日 木作り期

栽培用の隔離ベッドに植えつけます。



50日 交配期

メロンの花が咲き出したら手作業で交配します。



綿密で繊細な隔離ベッド栽培について

隔離ベッド栽培は、地床栽培とは異なり、メロンが余分な水分・養分を吸わないよう、生育段階に応じ適切に養水分をコントロールできる画期的な栽培方法です。



60日 肥大期

色や形が良い1玉を残して他の実を取ります。



70日 ネット期

ひび割れた箇所を修復してネットができます。



100日 収穫期

おいしいアローマメロンが出来上がります。

- 厳格な検査体制・責任の証 -



内容検査

糖度、熟度、香り、食味等を確認



等級検査

大きさ、形、等級、痛み等の確認



出荷

各市場へアローマメロンを出荷



- 出荷の為に荷づくりされたメロン -

一個一個丁寧に紙に包まれ、形状やネット、大きさを揃えて箱詰めされます。



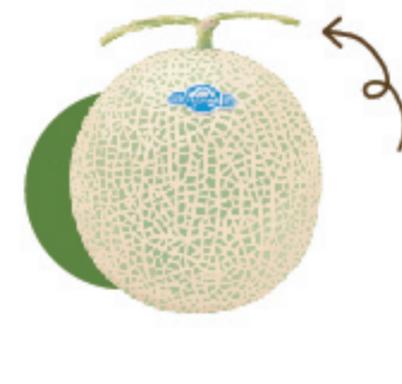
- 出荷の等級について -

出荷等級は厳格な検査のもとに最上級から、「富士」「山」「白」「雪」に分けられます。

- 食べごろの見分け方 -



メロンを爪ではじき、「ポンポン」と鈍い音がするのが、食べごろです。



片側のつるが枯れたり、しおれて折れてきたら食べごろの合図です。



メロンのおしりの少し外側を指で押し固すぎず弾力があれば食べごろです。

食べる時は、5℃前後の冷蔵庫に入れて3~5時間程度冷やすと、いっそう美味しく召し上がれます。

- メロンを食べて心も体もリフレッシュ -

アローマメロンは、ビタミンやカリウムなどを豊富に含んでおり特に利尿作用成分が多く、体内の老廃物の排泄を助ける働きがあるといわれています。また血圧を下げる作用がある。含まれている「 γ -アミノ酪酸」(GABA ギャバ)を多く含んでい

GABA とは γ -アミノ酪酸 (Gamma-Amino Butyric Acid) 自然界に存在するアミノ酸の一種で、摂取により以下のような効果が確認されています。

- ①心理状態をリラックスさせる作用(抗ストレス効果)
- ②血圧が高めの方の血圧を下げる作用

