

6月

メロン Melon

いばらきけんさんしょくざい しょうかい
茨城県産食材の紹介
いばらきをたべよう



↑メロンの花

いばらき
メロンの
おもな産地



ミツバチを放し受粉させる

茨城県は26年連続生産量日本一を誇るメロンの大産地です。(農林水産省作物統計平成10年産～令和5年産) おいしいメロンづくりに欠かせないのは、水はけのよい土地と温暖な気候です。茨城県を代表するメロン産地である鉾田市、八千代町、茨城町は、一年を通じて温暖で昼夜の温度差があります。また、水はけの良い火山灰土壌で、まさにメロンづくりに適した土地なのです。茨城のメロンの大きな特徴は、ミツバチによる自然交配です。農薬に敏感なミツバチを使うことで、安全・安心なメロンが作られています。

おも はる 主な春メロン



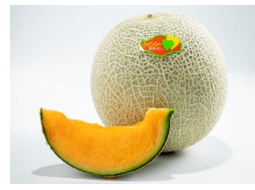
イバラキング



オトメ



アンデス



クインシー



タカミ

メロンというと、表面に網目が張りめぐらされた「ネットメロン」の印象が強く、高級品というイメージがありましたが、品種改良や栽培技術からパイプハウスでの栽培が可能になったことで、リーズナブルに手に入るようになりました。茨城県では豊富な種類のメロンが栽培されているため、4月から10月と長い間、その時期ごとの旬のメロンを味わうことができます。

きゅうしょく 給食では24日(火)に茨城県産のアンデスメロンが登場する予定です♪

クイズ

甘くておいしいメロンはどちらかな？

- ① つるの付け根のまわりにもネット模様があるもの
- ② つるの付け根のまわりには模様のないもの



この部分にも模様があるものが、甘くておいしいよ