

# アールスメロン



「お客さんに喜んでいただけることが一番嬉しい」と話す辻さん。

**松** 浦市星鹿町では、アールスメロンの栽培が行われている。この道二十年の辻彦さんのハウスを訪ねた。

ハウスの中のメロンは同じ高さで整然と並んでおり、大切に育てられていることが一目で伝わってくる。辻さんは「松浦メロンは一本の株から一玉だけを育てます。そうすることで形が良く、風味の良いメロンができるんです。また星鹿町の土壌はミネラルが豊富な赤土のため、実の締まりが良く、味のりやすい。まさに「果実の王様」の名にふさわしいメロンが出来るんですよ」と話す。

松浦メロンの収穫は六月下旬から八月上旬、十月下旬から十二月上旬の一年に二回。夏の収穫が終わったら、すぐに土づくりをはじめ、新たな苗を植える。メロンは天候に左右されやすい作物で、春と秋では栽培

の仕方もういぶん変わってくるという。

アールスメロンの命はなんとと言っても、美しい網目。辻さんは「良いメロンは網目が細かく、盛り上がりしている」と言う。ただ、この美しい網目を作り出すためには徹底した水分・温度・湿度管理が求められる。「細かいことは企業秘密なんですが(笑)、微妙な調整で網目の入り具合が変わってきます。だから栽培管理には気を遣いますね」と辻さん。

星鹿町でメロンの温室栽培が始まったのは昭和五十年頃のこと。最盛期には六十軒ほどあったメロン農家も、高齢化などで今では六軒に減ってしまった。辻さんは「このままでは松浦メロンはなくなってしまう。最高の風味だからこそ、残していきたい」と話し、今後は後継者を育てることに目を向けていき

たいという。

松浦メロンの出荷基準は糖度十四度以上。さらに十五度以上のものは「爽潤果」というブランド名で出荷している。高貴な香り漂う甘い松浦メロン。丹精込めて作られた一玉は、極上の味わいだ。

赤土で育まれた  
果実の王様。