

MELON

メロン



果実的野菜

主な
出荷時期

7月~8月

稲美町のブランド品

ヨーロッパで発達した網目のあるネットメロン(マスクメロン)は、食べ頃になると香りが高く、温室栽培の高級品種です。

果糖、ショ糖、ブドウ糖などの糖質を多く含み、すぐに吸収されるため、即効性のあるエネルギー補給になります。利尿作用のあるカリウムも含まれます。

東播

稲美町



「いなみ野メロン」 高糖度でこだわり

東播地区の稲美町は瀬戸内海に面した温暖な気候条件で、メロン栽培に適しています。

稲美町のメロンは昭和61年よりハウスで栽培が始まりました。糖度を非破壊糖度計で測定し、糖度13度以上を満たしたものを「いなみ野メロン」として販売しています。

「いなみ野メロン」は、糖度の高さや味の良さ、細かいネット、ジューシーでなめらかな舌触りが特色です。

出荷は主にJAの直売所で、6月下旬から8月中旬までです。堆肥を施用する土づくり、有機質肥料中心の栽培、防虫ネットの使用とみつばちによる交配などの栽培の工夫で、ひようご安心ブランドに認証されています。水の管理が栽培のカギといわれ、収穫前の10日間が最も大切とされます。



購入の問い合わせ JA 兵庫南 経済部 特産販売課 TEL.079-496-5787



果物の王様で気品高い料理を



メロンのジュレかけ

作りやすい分量

メロン(熟したもの) — 1/2玉 (約800g)
粉ゼラチン — 3g
ミント — 適宜

A { 白ワイン — 1/4カップ
砂糖 — 大さじ2
コアントロー — 小さじ1

- ①メロンの種の部分をザルに集め果汁を取る。種の周りの柔らかい実約150gをスプーンでかき出し、つぶしてザルでこし、種の果汁と合わせる。
- ②小鍋にAを入れて火にかけ、沸騰したら弱火にして①の果汁150mlを加え、粉ゼラチンを少しずつ加え煮溶かす。
- ③②の粗熱が取れたらポウルなどに入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④残ったメロンを食べやすい大きさに切り分けて器に盛り、③のゼリーをのせ、ミントを飾る。

生ハム、メロン、モッツアレラチーズのサラダ

材料/4人分

メロン — 1/8、1人1ヶを3等分
メロンのスープ — 60cc
(1/8×2ヶと果汁をジューサーにかける)
生ハム — 4枚を半分に切る
モッツアレラチーズ — 4枚 ドライミニトマト — 4ヶ
バルメザンチーズ — 30g ベビーリーフ — 20枚
トマトのジュレ — 大さじ4 オレガノ — 4枚
松の実 — 12粒(乾煎しておく)

【ドレッシング】
ポルト酒(バラティスでも良い) — 大さじ1(煮詰める)
バルザミコヴィネガー(あれば白) — 大さじ1
オリーブオイル・塩・こしょう — 少々
【フレンチドレッシング】
赤ワインヴィネガー — 大さじ1
オリーブオイル・塩・こしょう — 少々

- ①メロンを一口大にカットし、メロンのスープに浸しておく。
- ②トマトのジュレをつくる。(トマトの種を取り除きミキサーにかけ、鍋に写し軽く沸騰させた後布でこす。再度鍋に戻し火にかけ、ゼラチンを加えて冷やし固める。)
- ③ドレッシングをつくる。(バルサミコヴィネガーを沸かしポルト酒を加えて更に沸騰させる。火からおろし冷めたら、塩・こしょう・オリーブオイルを加えてよく混ぜる。)
- ④お皿にメロン、生ハム、モッツアレラチーズを盛り付け、上からバルメザンチーズをふりかける。ドライトマト、トマトジュレ、松の実、ベビーリーフ、オレガノを飾り、③とフレンチドレッシングの二種類をかける。

