



## 甘さ16、金印

銚子のアムスの売りはなんと  
いってもその甘さ。出荷前  
の検査で16度を越えたもの  
だけに金印シールを貼り出  
荷します。

銚子で作られているメロンにはア  
ムスメロンとクインシーメロンの2  
種類があります。中でもアムスは主  
力の看板商品。  
「二度食べたら、よそのメロンでは満  
足できなくなっちゃーよ」  
メロン農家さんたちは胸を張ります。  
1月に種まきをして6月に収穫。

実はとても甘くなりますが、収穫  
直前にしおれたり実が割れたり  
栽培が難しい品種です。市場に出  
回る期間も短いいため幻のメロンと  
呼ばれます。  
銚子が誇るブランド農作物、アム  
スメロンの物語をひもときます。

# 銚子メロン

## アムスメロン

### とろける食感

果肉はとろけるようななめらかな  
食感で甘味をより引き立てます。  
香りがよく果汁も豊富。皮の近く  
まで果肉がやわらかいので可食部  
が多いのも特徴です。

▼交配はミツバチを使用



## 味に自信あり。別格なおいしさ味わって

私がメロンを作り始めたのはちょうど40  
年前。高校を卒業して家業の農業を始めた  
年だからよく覚えています。アムス栽培は  
収穫までの半年間ずっと温度管理や水やり  
など気苦労が絶えません。それでも作り続  
けるのはアムスがおいしいから。他のメロ  
ンと比べても別格です。「こんなメロン食  
べたことない」「また来年も送って」と言  
われるとやっぱりうれしい。やりがいがあ

ります。メロンは味に当たり外れがあると  
安くなります。昨年は雨が多く全国でメロ  
ンの値が下がりましたが、銚子のメロンは  
下がりませんでした。銚子のメロン農家  
には天候に品質が左右されない技術があり  
ます。ひとりでも多くの方に銚子のアムス  
メロンを味わってほしいです。

銚子メロン組合 組合長 **大木浩健**さん(猿田町)

