



① 銚子みなとまつり花火大会で生メロンシャーベットの販売 ② 冷凍メロン。1袋は八等分のメロン約1キロ

知名度アップに奮闘中！

銚子メロン共創プロジェクト

2か月しか流通しない銚子メロンを通年PRするため、銚子メロン組合、JAちばみどりと連携し企画提案をしています。串に刺して冷凍した「生メロンシャーベット」をイベントで販売したり、協力店を募り冷凍したカットメロンを使ったメニュー開発・販売をいただいています。今年も6月下旬から市内飲食店やホテルにス



ムージーやようかんなどそれぞれ工夫を凝らしたメニューが登場します。ぜひ味わってみてください。

▶ 協力店募集中。
冷凍メロン購入用
LINE@はこちら



銚子メロン共創プロジェクト
代表 飯田訓文さん(川口町)

名前の由来は アムステルダム

アムスは日本園芸生産研究所（現園芸植物育種研究所・松戸市）が1974年に発表した品種です。オスの花粉親「オーゲン」がオランダの品種なので、その首都アムステルダムから「アムス」と名付けられました。

完熟してから収穫

通常メロンは収穫後に1週間の追熟期間を設けますが、銚子のアムスは完熟するまで収穫しません。これが甘さに差がつくポイントです。ただし、収穫直前のちょっとした天候の変化や水やりで身が割れてしまうことも。この見極めも熟練の農家の技術の見せどころです。

100人に1人しか 知らない？

2018年の市内観光客への調査では、銚子がメロンの産地だと「知っている」と答えた市外県外の人は100人中1人でした。

縦じまが目印

ほかのメロンと見分けるコツは、皮に入った濃い緑色の縦ライン。皮の緑色が少し濃く、網目模様がやや粗いのも特徴です。

銚子にぴったり

アムスは多湿や高温だと糖度が上がりやすく病気が出やすくなります。乾いた銚子の台地と、海に囲まれているおかげで夏でも夜間気温が下がる銚子の海洋性の気候はアムスの栽培に適しています。

「生みの親」に聞くアムスメロン誕生秘話

それまで生産者の多くは味も外観もマスクメロンのようなアールス系メロンを作りましたが、私はおいしくて当たり外れのないまったく新しいものを目指しました。アムスは洗練された果物らしい甘さと独特のおいしさ、外観と中身の仕上がりが連動しているところが優れた品種です。



アムスメロンブリーダー 平林哲夫さん(富川町)

6/11
7/8

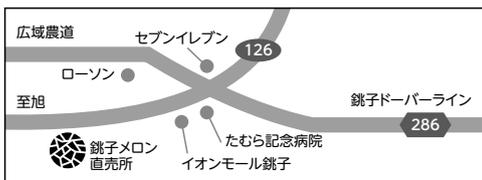
直売します



- ▶ 場所 JA三崎出荷場
- ▶ 時間 9時30分～17時

電話注文OK

問 銚子メロン直売所 ☎(24)9248



期間中は電話でも注文できます。地方発送もできます。帰省を控えている家族や遠方の親戚への贈答用におすすめです。うまいメロン食べてがんばりましょう。



JAちばみどり営農センター銚子
土屋芳樹さん