



ちょっと勉強室

No.179

平成24年 7月

今回のテーマは **メロン**



(1) 基礎知識

ウリ科の一年生草本植物で、果実を食します。北アフリカや中近東地方が原産で、紀元前 2000 年頃に栽培が始まったといわれており、ヨーロッパにおいては、古代エジプトや古代ギリシャにメロンの仲間が栽培されていたことが判っています。日本では、現在のような温室メロンの栽培は大正時代からですが、中世の考古遺跡から炭化した種子が検出されており、弥生時代には既にマクワウリが栽培されていたようです。また、古い時代に渡来して雑草化したものは「雑草メロン」と呼ばれ、西日本の島嶼部などに自生しているそうです。通常、原産地から西方に伝わった品種群を「メロン」、東方に伝わった品種群を「ウリ」と呼びます。

果実の形は球形が多いですが、ラグビーボール形やこん棒形、蛇のように細長いものまであります。果皮の表面は、白色、緑色、黄色などがあり、イボや深い溝を生じてネット（網目）ができるもの（ネット系）、できないもの（ノーネット系）があります。ネット系は、成長過程で果肉が果皮よりも大きくなろうとして果皮がひび割れてしまい、このひび割れを塞ごうとしてできたコルク層がネットになります。ネット系的高级メロンは、ガラス温室で1株に1個だけ育てられます。果肉の色は赤肉系、青肉系、白肉系に分類され、一口にメロンといっても、種類も多く、非常に変化に富んでいます。

メロンは、農林水産省では果菜（果実の野菜）に分類されますが、青果市場での取り扱いや食品成分表の分類では、果物あるいは果実とされています。4月から9月頃まで出回りますが、旬は5月中旬から8月上旬頃です。主な産地は茨城県、北海道、熊本県ですが、2010年の収穫量では青森県は全国5位でした。

(2) 品種等

マスク



高級メロンの代名詞といえるが、品種名ではなく、名前の由来は麝香「musk」のような強い芳香を持つメロンの総称のことで、実際はアールスフェボリット系品種のことを指す。

アンデス



少し小振りでも果皮に細かいネットがあり、果肉は緑色でやや硬いが、味と香りはマスクに似ている。名前はアンデス山脈とは関係なく、発売当初「アンデスメロン」という名の候補からきている。

アムス



やや楕円形で果皮は薄く、濃い緑色をしており、ネットが荒く溝のような縞模様がある。果肉は淡緑色で甘みがあり果汁も豊富。アムステルダムから来たのが名前の由来。

ホームラン



皮は乳白色でネットがなくツルツルしている。果肉も白く香りはあまり強くない。蛋白で上品な甘さと軟らかい肉質が特徴。出回り期は3月～7月頃。

夕張



正式名は「夕張キング」で、1961年に誕生した。名前は夕張市農業協同組合の東麓商標で、ここから出荷されるものだけが名称を使用できる。果肉はオレンジ色で、甘みが強く果汁も豊富。

クインシー



赤肉系ネット。なめらかな口当たりと深みのある甘さが特徴。以前は日持ちが悪く、独特の臭いがあったが、最近、改善されたことで需要が定着している。出回り期は5月～7月。

タカミ(貴味)



網目が細かくネットの盛り上がり薄いのが特徴。果肉は緑色で糖度が高く、さわやかな甘みがある。果肉がやや硬めなので日持ちも良い。

キンショウ



マクワウリの黄色種とスペインメロンとの雑種。やや縦長の球形で果皮は濃い黄色をしており、果肉は白い。肉質はやや硬めで歯ごたえがあり、さっぱりとした甘さ。

(3) 栄養価

食品成分表からは、とび抜けた栄養素は特に見当たりませんが、果肉の主成分はショ糖、ブドウ糖、果糖などの糖類とカリウムで、食物繊維のペクチンも多く含まれます。赤肉系にはカロテンも多く含まれます。

特徴的な成分として、ククミシンというたんぱく質分解酵素を多く含み、多量に食べると口腔内がピリピリし、稀に出血する場合があります。ククミシンは収穫後、熟成が進むと増加し、熟成期を極度に過ぎたものは、甘さよりも苦みが生じます。