茨城県はメロン生産量日本一

# 八千代町のメロン

## 特産品 タカミメロン

（6月頃）

漢字では「貴味メロン」
高貴な味と言われる上品な甘さ
色は鮮やかなイエローグリーン
果肉はしっかりで果汁たっぷり
日持ちがするので贈り物にも

茨城県八千代町がメロンの一大産地となったのは
昭和37年にプリンスメロンを導入したことが始まりです
温暖で昼夜の温度差があることや水はけのよい土壌は
メロン栽培に最高の環境となっています

## タカミレッド

（6月頃）

果肉がオレンジ色のタカミ
皮が薄く甘さにコクがある
タカミと味比べも是非

## プリンスメロン

（5月~6月頃）

長年愛されているメロン
柔らかめの果肉で
濃厚な香りと懐かしい甘さ

## キンショーメロン

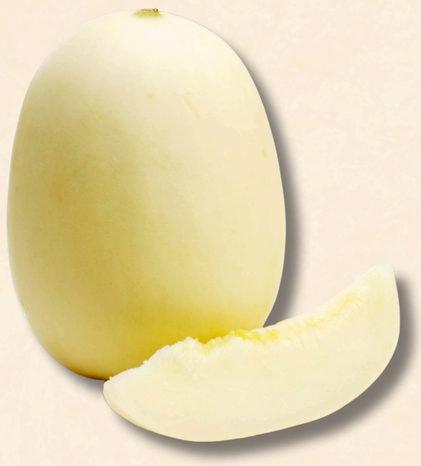
（5~6月頃）

漢字では「金鐘メロン」
果肉は硬めで後味すっきり
爽やかな甘み

## クインシーメロン

（6月頃）

ジューシーな果肉は
美しいサーモンピンク色
甘くなめらかな口当たり



## ホームランスター

（6月頃）

真っ白な果皮と果肉で
とろける柔らかな食感
まるで蜂蜜のような甘さ

## アールスメロン

（8月~10月頃）

1本のツルから1玉のみ
収穫できる高級メロン
芳醇・濃厚・ジューシー

このほかにも八千代町では様々な種類のメロンが作られています

八千代町

# メロンの種類とは？

メロンは網目の有無と果肉の色で大きく分けられます
網目のある「ネットメロン」網目のない「ノーネットメロン」
果肉の色は3種類（黄緑色＝青肉、オレンジ色＝赤肉、白色＝白肉）
国内で流通している代表的なメロンは30種類以上にのぼります

八千代町公式キャラクター
たかみん

# おいしいメロンの選び方は？

ネットメロンは網目が均一に盛り上がっているもの
ノーネットメロンは表面に変色や斑紋などが入っていないもの
どちらも均整の取れた球形でやや縦型のものがおすすめです

# メロンの食べ頃は？

メロンは収穫後「追熟」することで本来の美味しさを味わうことができます
店頭のものは未熟な場合が多いので、常温で日が当たらない場所で保管します
メロンのおしりを触ってみて、少し柔らかく感じたら食べ頃です
食べる1～2時間前に冷蔵庫に入れるとより美味しさを感じられます

# 八千代町のメロンが手に入る場所

## JA常総ひかり
### 旬彩やちよ農産物八千代直売所

【主な取り扱いメロン】
タカミ、タカミレッド、プリンス、キンショー、
クインシー、ホームラン、アールスなど
※入荷や時期によって変わるため詳細は問合せください

**営業 9:00～18:30（11月～3月は18:00まで）**
**定休 第1・第3水曜日,1/1～1/3**
**住所 八千代町若1306**
**電話 0296-30-3011**

## 堤農園

ほのかメロン
タカミメロン
ビレンスメロンなど

**住所 八千代町大間木422-4**
**※詳細はHPをご覧ください**

## 中嶋メロン園

筑波レッドメロン
タカミ・タカミレッド
アールスなど

**住所 八千代町大間木397**
**電話 0296-49-2030**
**※詳細はHPをご覧ください**

## 石塚農園

筑波レッドメロン
タカミメロン
タカミレッドなど

**住所 八千代町菅谷481**
**電話 0296-48-0710**
**※詳細はFacebookをご覧ください**

そのほか全国のスーパーや青果店などでも取り扱いいただいています