

茨城県はメロン生産量日本一

八千代町の メロン

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年にフ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。



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。



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。



フリンスメロン

(5~6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。



ワインシーメロン

(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

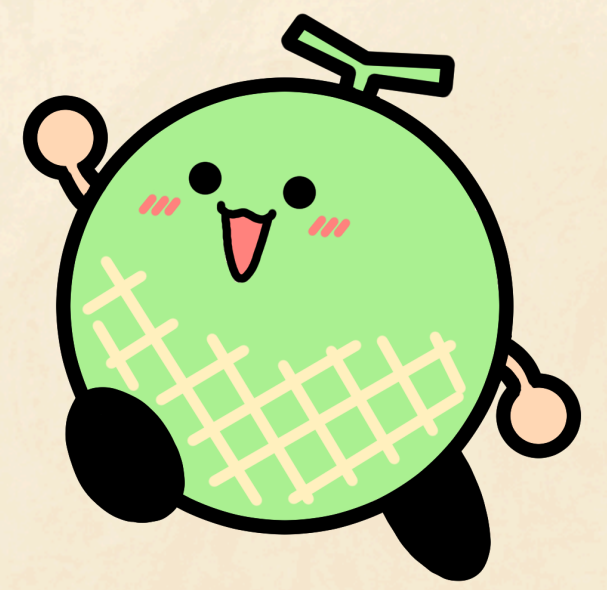
(9~10月頃)

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。

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種類以上にのびります



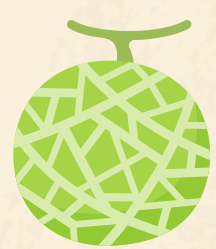
八千代町公式キャラクター
たかみん

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
店頭のものに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、フリンズ、キンショー、
クインシー、ホームラン、アールズなど
※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
ビレンズメロンなど

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
アールズなど

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