

～ 栄養たっぷり、おいしい毎日～

おひさまサカタ

ごりん

Green

50号

2022.7月

甘さ抜群!!
夏の味覚

メロンの世界へ

ご招待!!



甘さ抜群!!
夏の味覚

メロンの世界へ 招待!!

みなさん、メロンは好きですか?一玉ひとたま丹精込めて作られたメロンは甘くてみずみずしく、夏の暑さも忘れられるような美味しさがあります。しかし、甘くて美味しいメロンを育てるのは非常に大変なことで、生産者の努力は決して甘いものではありません。今回はそんなメロンの作り方や美味しく食べるための秘訣などをご紹介します。


この時期はきたみらい産のメロンもお買い求め頂けますので、ぜひご賞味ください!

メロンができるまで


きたみらいのメロンがどのように作られているかをご紹介します! 栽培には日々の温度管理など、とても手間がかかっており、作業の時期は地域や生産者によって違いがあります。

START 苗の定植(3月下旬~5月中旬頃)

3月下旬よりメロン専用ハウスへ苗の植え付け(定植)が始まり、作業は5月中旬頃まで続きます。




つるが伸びてきたら中央通路から外側に伸ばします。つるはたくさん伸びてきますが、品質の良いメロンを育てるため、つるの摘芯を行います。また、ハウス内の温度と水の管理に細心の注意を払います。



開花・受粉(4月下旬~6月中旬頃)


花が咲き始めたらミツバチを放し、受粉を行います。

▲雌花には果実になるふくらみがあります。




着果・摘果

受粉すると雌花に付いていた実が大きくなりメロンができます。品質の良いメロンにするため、1つの苗あたり4個ほどの実を残し、それ以外は摘み取ります(摘果)。またこの時期に、網目が均一に張るようにマットを敷き、メロンを乗せます。



人工的に雄花の花粉を雌花に付けて受粉をすることもあります。

▲雄花



収穫・出荷(6月中旬~8月下旬)

きたみらいのメロンは7月~8月上旬にかけて、きたみらい管内のスーパーなどを中心に販売されるよ!

▲GOAL



※時期や店舗によって品ぞろえが異なる場合があります。

レッツトライ! 美味しいメロンの見極め方

メロンの選び方

- 網目が盛り上がり、均一に張っている
- 買う時に匂いが強すぎない
- 外見は球形で左右対称(変形していない)、傷や変色がなく大きくてずっしりしている

保存方法・食べごろ

買ってきたら常温で保存(冷蔵すると追熟しなくなる)

- 買ったとき**
- あまり匂いはしない
 - つるが緑でピンとしている
 - 果皮を軽く叩くと詰まった音がする
 - 尻を押すと硬い

- 食べごろ**
- 甘い匂いがしてくる
 - つるの先端が枯れてくる
 - 果皮を軽く叩くと少し鈍い音になる
 - 尻を押すと柔らかい

食べごろになったら食べる2時間くらい前に冷蔵庫で冷やして食べましょう。

※ 冷やしすぎると甘さを感じにくくなります。

カガミ菓子店をご紹介します!

カガミ菓子店は2020年11月17日にオープンし、ショートケーキやフルーツタルト、プリンや焼き菓子などを販売しています。きたみらい産の牛乳を使った商品も取り扱っており、昨年はくんねっぶメロンを使ったスイーツも販売されました。メロンが出荷される7~8月頃限定になりますが、今年もメロンスイーツを販売する予定です!



▲昨年販売したくんねっぶメロンスイーツ(ショートケーキ、ゼリー、ロールケーキ)



くんねっぶメロンは甘くて美味しくとても良い材料です。素材を活かした美味しいスイーツに仕上がるよう、ゼリーに使用するメロンはあえて本来の食感を残すなど、工夫して作っております。カガミ菓子店で鮮度にこだわり、美味しいお菓子を多数ご用意しております。近くにお越しの際はぜひご来店ください!

カガミ菓子店

〒099-1436 常呂郡訓子府町大町26-1
TEL / 0157-57-6949
【営業時間】10:00~17:00 【定休日】月・火 / 第三日曜日



きたみらいの地域の気候×生産者の情熱 3種類のメロンをご紹介します!

くんねっぶメロン

品種
【橙色】ルビアレッド
【淡緑色】ペールグラン2号

昭和48年から栽培が始まり、全てハウス栽培されています。メロン一玉ひとたまに生産者の名前を記したシールを貼って、それぞれの生産者が自信と責任を持って出荷しています。

北見メロン

品種
【橙色】ルビアレッド

きたみらいでは糖度13度以上であれば良質なメロンと判断しますが、北見メロンの生産者は糖度14度以上を出荷の基準にしています。そのため平均糖度が15度と、甘さが抜群のメロンです。

端野メロン

品種
【淡緑色】ペールグラン2号

甘くて日持ちするのが特徴です。有機質肥料を使い、生産者一人ひとりが「まごころと愛情」を込めて栽培しています。

きたみらいでは日照時間が長く寒暖差がある恵まれた気候で、生産者が情熱をもって作っているため甘くて美味しいメロンができます。訓子府、北見、端野の3地域でそれぞれ特徴の異なるメロンが栽培されています。

訓子府町メロン振興会50周年記念企画

メロン川柳

秀逸な川柳投稿者3名に
くんねっぶメロン(赤肉)2玉 プレゼント!!



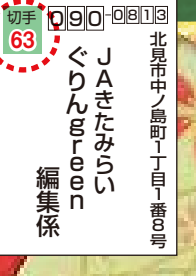
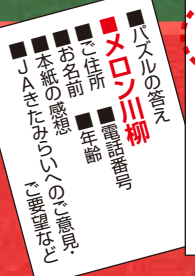
訓子府町メロン振興会は昭和48年に設立し、今年で50周年を迎えます。そこで今回はくりんgreen読者の皆様からくんねっぶメロンへの熱い想いを川柳で大募集! その中から特にすばらしい川柳を投稿してくれた方には、くんねっぶメロンをプレゼントいたします。右記の応募要領をご確認の上、ふるってご応募ください!

大募集!!

応募要領

- 「JAきたみらい くりんgreen編集係」宛の応募ハガキに川柳をお書きの上、ご応募ください。
- 最優秀賞、優秀賞、会長賞(各1名)に選ばれた方にはそれぞれ「くんねっぶメロン(赤肉)2玉」をプレゼントいたします。また、選ばれた川柳はくりんgreen51号およびメロン振興会の記念誌に掲載させていただきます。

※川柳とハスルの応募は同じハガキで構いません。



応募締め切りは、7月29日(金)当日の消印有効
※当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。
※個人情報は目的以外の用途には使用致しません。



きたみらい農業協同組合6SS合同

大感謝祭

7月7日開催!
各SSとも営業時間 8:00~19:00

ガソリン・軽油
店頭給油
20ℓごとに

BOXティッシュ
1パック(5個入)最大
プレゼント!
2パック

中ノ島セルフ給油所 訓子府セルフ給油所 置戸給油所
北見市南神町1丁目7番14号 北見市訓子府南町42番地 北見市置戸町字置戸42-1
☎0157-35-4050 ☎0157-47-4831 ☎0157-52-3869

端野セルフ給油所 相内セルフ給油所 温根湯給油所
北見市端野町三区463番地 北見市相内町東町11-1 北見市温根湯町東町1-1
☎0157-56-4112 ☎0157-37-2319 ☎0157-49-2446

JAきたみらい
公式Instagramを始めました!

当JAでは令和4年6月よりInstagramページを開設しました。

このアカウントではきたみらい産の農畜産物のプロモーションや地域紹介などを中心に投稿する予定です。是非、フォロー&いいねをお願いいたします!

49号の応募総数は、412通でした。
たくさんのご応募ありがとうございました。
頂いたご意見・ご要望は今後の特集の参考にさせていただきます。

クロスワードパズル正解者の中から
抽選で30名の方に、

JAきたみらい
玉ねぎ うま塩 200ml

JAきたみらい
芳醇 玉葱醤油 200ml

JAきたみらい
白花美人(甘納豆) 135g

セットで
プレゼント!

応募締め切りは、7月29日(金)当日の消印有効
※当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。
※個人情報(目的以外の用途)には使用致しません。

年金指定替 キャンペーン

JAバンクに
かえてみませんか?

キャンペーン期間
2022年
4/1[金]~12/30[金]

●第1期 2022年4月1日~8月15日(抽選時期9月).....150名様(当選人数)
●第2期 2022年8月16日~12月30日(抽選時期1月).....150名様(当選人数)

期間中、すでに他金融機関でお受け取りの年金をJAバンクの口座にご変更いただいたお客さまの中から抽選で300名様に
ファイターズロゴ入りマグカップを
プレゼントいたします。

■キャンペーン期間:2022年4月1日(金)~2022年12月30日(金)
■対象者:キャンペーン期間中にJAバンクに年金受取口座を指定替いただいたお客さま
■お申し込み方法:「年金受給権者 受取機関変更届」等で年金の指定替を確認できたお客さま
基礎年金番号と年金コードが確認できる「年金振込通知書」等をご用意のうえ、お近くのJA窓口へ!

※都合により賞品の仕様が変更となる場合がございます。
※長期不在などお届けてできない場合は、当選を無効とする場合がございます。
※商品の受け渡しをもって当選の発表に代えさせていただきます。

JAバンク北海道は北海道日本ハムファイターズを応援しています。

詳しくは、お近くのJA窓口までお気軽にお問い合わせください。

JAバンク北海道 <http://www.jbank-hokkaido.or.jp>

1	5	8		12		17
			E			
	6			13	15	
2				11		
3	7		9			16
4					14	
			10			

前回のクイズの答えは **タケノコ** でした。

※63円切手のハガキでご応募願います

プレゼント応募方法

北見市中ノ島町1丁目1番8号
JAきたみらい
くりんgreen
編集係

パズルの答え
●川柳
●おまけ
●年輪
●電話番号
●本紙の感想
●JAきたみらい(任意)の自由文

※川柳とパズルの応募は
同じハガキで構いません。

クロスワードパズル

二重マスの文字をアルファベットの順に並べてできる言葉をお答えください。

タテのカギ

- 夏休みの最終日に慌てて片付ける予もいます。
- 酒のお供です。
- 建具の滑りを良くするために敷居に塗ることも。
- 脂、糖、タンパク。
- 野球のピッチャーが登る所。
- その人が住んでいる所。彼はーの名士だ。
- ロケットが飛び立つ先。
- 鶴と並んでめでたい生き物。
- 芝居の最後に下ろす物。
- 上野動物園生まれのシャンシャンは何の動物?
- イチゴ味やメロン味のシロップを掛けて食べます。パピンスやハロハロもこの一種。

ヨコのカギ

- 令和元年は8月8日。暦の上ではせつ秋です。
- 日焼けした後にできることも。
- 彼女の料理の腕前はーはだした。
- アップの反対語です。
- 竹や梅と並んでめでたい植物。
- こすれてすり減ること。
- 五輪で3位の選手の首に掛けられます。
- 辞書で四字ーの意味を調べた。
- おこわを竹の皮でくるんだ中華。
- 握りずしを数えるときに使う言葉。
- フランスの首都。花の都といわれます。