



食の都 検索



メロンの  
果肉、  
赤色派？  
青色派？

- 7月、いよいよ夏本番。夏休みも、もうすぐ・・・。
- 庄内が誇る夏フルーツの王様、「庄内砂丘メロン」。青肉系の「アンデスメロン」や「パンナメロン」、赤肉系の「クインシーメロン」など、種類もいろいろ。その歴史は、何と大正時代(!)から始まるそう。
- 今回は、そんな「庄内砂丘メロン」のあれこれについて紹介します。裏面には、「食の都庄内」親善大使のメロンレシピもついてます(!)ぜひ、裏面もお見逃しなく!

## Shonai Sand Dune Melon

食の都庄内の

メロン  
いただき Summer

夏の日差しが強い7月、庄内のメロンは食べどきシーズンを迎えます。山形県民にとって「メロン」といえば、みなさん声高らかに、『庄内砂丘メロン』と答えてくれますよね!

日本海沿岸の庄内砂丘に位置する鶴岡市西郷地区、酒田市袖浦地区、浜中地区、遊佐町西遊佐地区において栽培されています。色々なメロンが栽培され、6月から8月に旬を迎えます。

### メロンは何色？

庄内砂丘メロンは、昔々の大正時代から栽培がはじまります。時代とともに好まれる種類が変わるのに応じて、表面が「つるつる」としたメロンから、高級感のある「ネットメロン」の栽培に変わってきました。少しご年配の方には懐かしい「プリンスメロン」

### 庄内砂丘メロンの

#### 代表種



**パンナメロン**  
青肉系で、しっかりと歯ざわりな果肉が特徴です。

**アンデスメロン**  
青肉系で、甘くて濃厚。庄内砂丘では30年以上も前から栽培されている、庄内砂丘メロンを代表するメロンです。



**クインシーメロン**  
赤肉系でカロテンを多く含み、果肉は厚く緻密。甘みが強くなめらかなメロンです。

、現在の主力品種「アンデスメロン」、果肉の色が有名です。現在栽培されているメロンには、外観が青色、黄色、白色であったり、ネットがあつたりなかつたり、中の果肉が青色、赤色、白色のメロンがあつたり。探してみるのも楽しいのでは!

### 庄内の

#### おいしいメロンづくり

メロンの栽培地は庄内砂丘です。どこまで掘っても砂になります。水はけが良く、地下水が豊富であることから、メロンに必要な水分の管理がしやすく、夏は暑い、といった気象条件と相

まって、全国に誇る夏メロン産地となっています。また、人間だけでなく、ミツバチの力も借りて、形の良いメロンにしています。

#### メロンポイントバイス 食べるころは？

メロンは、もぎたてでは果肉が固く、甘みを感じにくくなります。

最近購入時に食べ頃の時期を表示していただきますので、参考にしてください。すぐに冷蔵庫に入らず、底の方を軽く手で押して弾力を感じるくらいやわらかめになった頃に、1〜2時間冷やしてお召し上がりください。

旬の時期になり、色々なメロンがスーパーや直売所などに並びます。ぜひ、お好みのメロンを探してみてくださいね!

#### 【庄内砂丘メロンまめ知識】

庄内は熊本、茨城と並ぶアンデスメロンの「日本三大産地」。なぜ「庄内砂丘メロン」と「砂丘」を前面に押し出すのか、疑問に思ったことはありませんか？実は、メロンは土壌に水分が多いと吸収してしまい、糖度が下がってしまいます。水はけのよい砂丘育ちだからこそ、抜群の糖度とさめ細かい、上品な果肉が楽しめるのです!



■今月に開催される、庄内の「食」にまつわるイベントなどを紹介します。鶴岡駅前にオープンする食の複合商業施設「FOODEVER」と、「全国メロンサミット in 鶴岡」。どちらも、ぜひ、足を運んでみてくださいね！

## [食の都庄内 イベント情報]

### つるおか食文化市場「FOODEVER」オープン！

鶴岡

鶴岡駅前に、鶴岡・庄内の食がテーマの「食の複合施設」誕生！



「食の都庄内」奥田親善大使による「鶴岡と世界の食材を融合」をテーマにパスタやドルチェを提供するレストラン。土岐親善大使の「和食郷土料理店」。庄内産の食材を使った「肉バル」「魚バル」「庄内全18歳の地酒が並ぶ酒バル」等が並ぶフードコート。産地直送の青果や鮮魚、庄内のこだわりのお土産が買える「鶴岡駅前マルシェ」・・・。「ユネスコ食文化創造都市・鶴岡」と「庄内の食」の情報発信拠点、最先端の「食の複合施設」です。

- ◆日時 平成29年7月1日(土) 10時30分～ グランドオープン
- ◆場所 鶴岡市末広町3番1号 マリカ東館1F
- ◆問合せ先 「株式会社 Fu-Do」 TEL 0235-25-0100  
鶴岡市食文化推進課 TEL 0235-25-2111

■詳細は「つるおか食文化市場 FOODEVER」<http://foodever.info/>「鶴岡丸かじり」<http://tsuruokamarukajiri.info/>のHPをご確認ください！

### 第3回全国メロンサミット in 鶴岡

鶴岡

全国メロン産地が集結のメロンの祭典。「食の都庄内」もブース出店！



全国のメロン産地が大集合するメロンの祭典。メロンやその加工品の販売だけでなく、各種メロンスイーツのふるまいやワンコインでのメロン食べ比べコーナー、その他イベントが超盛りだくさん！「庄内食の物産展」と称し、メロン以外の飲食ブースも充実。テツ&トモのショーなど各種ステージイベントもあります。

- ◆日時 平成29年7月9日(日) 10:00～16:00
- ◆会場 小真木原公園(鶴岡市小真木原町2番1号)
  - ①朝陽武道館(メロン関係ブース・ステージイベント)
  - ②屋外(飲食ブース) ③総合体育館(スイーツふるまい等)
- ◆問合せ先 第3回全国メロンサミット in 鶴岡実行委員会事務局(鶴岡市役所農政課内) TEL 0235-25-2111

■詳細は「全国メロンサミット in 鶴岡」のHPをご確認ください！  
<http://www.melon-summit-tsuruoka.jp/>

### 「食の都庄内」親善大使 太田シェフ・土岐総料理長 直伝！

## 庄内砂丘メロンを使った夏レシピ

メロンは青肉系を使ってね！

#### 「レストラン・ロアジス」太田政宏 シェフ 直伝 「庄内砂丘メロンのババロア」

材料(70cc/1個あたり で13個分)  
メロン果肉(青肉).....500g  
卵黄(Mサイズ).....3個  
グラニュー糖.....60g  
ゼラチン(板ゼラチン).....14g  
生クリーム.....120g  
牛乳.....250cc

point!  
メロンは食べ頃のものを用意！

#### 作り方

- ①ゼラチンは冷水に戻しておく。  
メロン果肉は、ミキサーでジュース状にしておく。
- ②ボールに卵黄とグラニュー糖を入れる。  
ホイッパーでちょっと白くなるまで混ぜる。
- ③牛乳を鍋で沸騰する手前まで沸かし、②に少しずつ入れ混ぜ合わせる。  
その後、別の鍋にうつす。
- ④③を弱火にかける。ヘラでなべ底を丁寧にかき混ぜながらクリーム状に、トロットとするまで良くかきまぜる。  
(※約80℃位で固まりボロボロになってしまうので注意すること。)
- ⑤①のゼラチンの水気を絞って④に入れ、溶けたらボールにこし器です。
- ⑥⑤を冷水の上のせ、ゴムべらで混ぜながら冷ます。  
冷めたら①のメロンジュースと合わせる。  
(※熱いうちにメロンジュースをまぜ合わせてしまうと香りが悪くなるので、冷めてから混ぜ合わせること)
- ⑦生クリームを八分立てにホイップし、⑥とよく混ぜ合わせてからカップに入れ、冷蔵庫で固める。
- ⑧メロンの皮つき(分量外)を切ったものをのせて飾る。

#### 「つるおか旬曆彩鶴」土岐正富 総料理長 直伝 「庄内砂丘メロンと庄内沖真フグの南蛮漬」

材料(4人分)  
真フグ(又は白身魚)・・200g  
メロン果肉(青肉).....200g  
玉ねぎ(スライス).....1個  
人参.....1/3本  
ピーマン.....1個  
米粉、片栗粉、サラダ油.....各適量  
レモン.....1/2個  
【南蛮酢(以下の材料を合わせたもの)】  
かつおだし汁.....200cc  
酢.....150cc  
みりん.....100cc  
薄口しょうゆ.....50cc  
砂糖.....25g  
鷹の爪.....1本

advice!  
真フグの代わりに白身魚でもOK!

#### 作り方

- ①真フグ(又は白身魚)の身を一口大に切る。米粉と片栗粉は同量で混ぜ、真フグに付けて180℃の油で揚げる。
- ②南蛮酢の材料を混ぜ合わせひと煮立ちさせ、鷹の爪を加える。
- ③野菜は細い千切りにし、バットに半分量を平らにしく。その上に揚げた真フグを並べて、残りの野菜をのせ、熱々の南蛮酢をかける。(かける量は好みで調整します。)
- ④荒熱が取れたら、メロンの乱切りを混ぜて冷蔵庫で冷やす。
- ⑤レモンのカットを添え、好みでかけて食べる。

■「#(ハッシュタグ)食の都庄内」をつけて、庄内のおいしいものの情報を、フェイスブックやインスタグラム、ツイッターなどのSNSに写真やコメントをどんどん発信してください！庄内のおいしいものの情報を共有し、みんなの手で、「食の都庄内」を広げていきましょう！

食の都庄内  
かわら版vol.  
17

平成29年7月1日発行  
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議  
(山形県庄内総合支庁地域産業経済課内)  
Tel: 0235-66-5490 / FAX: 0235-66-4728  
<http://syokunomiyakoshounai.com>  
サポーター・協力店募集中！申込は上記HPから。