

『食の都庄内』旬だより【庄内砂丘メロン】



夏に旬を迎える庄内砂丘メロン
収穫期：主に6月中旬から8月上旬



庄内砂丘地における組織的な栽培の
創成期の状況（昭和8年 ^{ななくぼ}七窪メロン研究会）



長年にわたる先人の情熱により、庄内砂丘は美味しいメロン産地として知られるようになりました。



メロン栽培は機械化が難しく、今も多くの作業を人の手で行っています。生産者の愛情がたっぷり注がれた庄内砂丘メロンを夏を彩る旬の味覚としてぜひお召し上がりください。大切な方への贈り物にもぴったりです。

1 庄内砂丘メロンとは

- 庄内砂丘メロンは、日本海沿いに広がる庄内砂丘で栽培されるメロンの総称で、とろけるような甘さと芳醇な香り、なめらかな食感が魅力です。
- 庄内砂丘は、水はけの良い土壌と豊富な地下水、日中の強い日差しと夜の涼しさが生み出す寒暖差など、おいしいメロンが育つ条件が揃っています。
- 庄内地域でのメロン栽培の歴史は古く、記録によれば、100年以上前の大正7年まで遡りますが、昭和6年の「七窪^{ななくぼ}メロン研究会」の設立により本格的に栽培がスタートしました。現在は、鶴岡市西郷地区、酒田市浜中地区・袖浦地区、遊佐町西遊佐地区等で広く栽培されており、「アンデス」を始めとする緑肉品種のほか、赤肉品種の「夏のクインシー」などが栽培されています。

2 夏メロン日本一

- 毎月6日のメロンの日にあわせ、本県では、収穫の最盛期の7月6日を「庄内砂丘メロンの日」と定めています。
- 本県の7月から8月の東京都中央卸売市場における取扱量（令和6年：約1,288 t）及び取扱額（令和6年：約6億1,200万円）は全国第1位です。本県産のメロンは、ほぼ庄内地域で栽培されており、庄内砂丘メロンが夏のメロン市場を牽引しています。