令和８年６月 25 日
庄 内 総 合 支 庁

# 『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



砂丘地で栽培される庄内砂丘メロン
（主な栽培地域：鶴岡市西郷地区、酒田市浜中地区
酒田市袖浦地区、遊佐町西遊佐地区）

- 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あり、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。
- 庄内砂丘では「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。
- ７月～８月の東京都中央卸売市場における取扱量及び取扱額は全国第１位です。（東京都中央卸売市場統計：約 1,500ｔ、約７億 5,400 万円（令和７年７月～８月））
- 毎月６日のメロンの日にあわせ、本県では、収穫最盛期である７月の「６日」を「庄内砂丘メロンの日」と定めています。

## １　庄内砂丘メロンがおいしい理由




### ≪庄内砂丘と良質な地下水≫

・庄内砂丘の水はけのよい土壌と日中の強い日差し、夜間の涼しさによる寒暖差、さらに良質な地下水を用いた栽培によって、果汁あふれる芳醇でおいしいメロンが生み出されています。

### ≪長年にわたる生産者の努力≫

・栽培に長ける農家の手により、水や肥料、温度の管理が行われ、大切に育てられています。
・３月頃から始まる庄内砂丘のメロン栽培は、７月に収穫最盛期を迎えます。真夏の日差しと砂地の照り返しが激しく、収穫は重労働です。

## ２　メロンの美味しい食べ方

・食べ頃になるまで常温（20～25℃）で置いて追熟させます。冷蔵庫に入れると追熟せず、硬いままとなりますのでご注意ください。
・甘い香りが強くなり、メロンの下部を軽く押して少し弾力を感じたら食べ頃のサインです。食べ頃になりましたら、冷蔵庫でまるごと冷やしてから適当な大きさに切ってお召し上がりください。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
12 つくる責任 つかう責任
15 陸の豊かさも守ろう