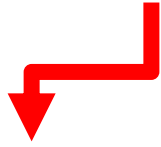




メロン



原産地はアフリカ・中央アジアで、東西に別れ伝わってきた。



ネットメロンは西洋系



ノーネットメロンは東洋系

日本のメロンは西洋系と東洋系の雑種である「プリンスメロン」がヒットし、一般家庭で普及した。メロンは「マスクメロン」のネット状がイメージされるが、メロンが普及した当初はノーネットメロンが主流であった。

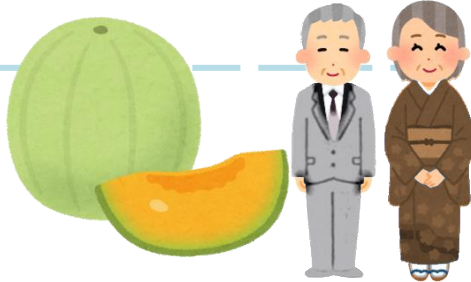
「マクワメロン」

ノーネットメロンの一種でさわやかな風味が特徴、お盆のお供えとして古くからよく使われてきた。日本では地域によって様々なマクワメロンが栽培されている。種類によって見た目も大きく変わり、皮の色が黄色い楕円形やスイカ模様の緑色をした品種がある。



「マスクメロン」の由来

ムスク (musk) の香りがするメロンが訛ってマスクメロンに
中央アジアでは乾燥地帯が多く、水分摂取の代わりにメロンを食べ、のどの渴きを癒していた。



「プリンスメロン」の由来

上皇様が皇太子時代にご結婚され、これにちなんで命名されたと言われている。
メロンは比較したとき重いメロンを選ぶことで、種が少なく果肉が詰まっている目安になる。

美味しい食べ方

- ・「**追熟**」甘み、香り、柔らかさが増します。メロンの茎がついていた箇所を指で押して柔らかければ追熟が進み食べ頃である。
- ・冷やしすぎない。甘み、香りがなくなる。また、一旦冷やすと外に出しても追熟がストップする。
- ・過熟してしまった場合、ジュース、ジャム、シャーベットなどにして食べると美味しいです。

