

濃厚でコクのある甘さと香り
産直 国京さんのメロン

地面にしつかり根を張らせ
甘くて大きなメロンを栽培

濃厚でコクのある甘さと香りで、ちよつと贅
沢な気持ちになれる国京農園のメロン。代表
の国京秀章さんは果肉がオレンジ色のマルセ
イユメロンを中心に、アンデスメロンやベルル
メロンなどの品種を栽培しています。

「この辺は『黒ボ
ク』という水はけ・水
持ちの良い土で、メ
ロン栽培に向いてい
ます。ただ、福井の香
は寒いので、メロンの
根がしつかり張りやすいよ
う、2月頃からビニールハウ
ス内を透明なマルチビニ
ールで覆い地面を温めます」と



Profile

国京農園
(あわら市)
代表
国京 秀章さん

メロンを中心に、スイートコーン、
トマトなどを栽培。10棟のビニ
ールハウスで、マルセイユメロン、ア
ンデスメロン、ベルルメロンを育
てている。

国京さん。3月下旬頃、温まった地面に苗を植
え、県内の牧場から仕入れた完熟堆肥などの
有機肥料を用いて育てていきます。

マルセイユメロンの
栽培方法は地面に這
わせてつくる地這栽
培で1株に5、6個の
実を、アンデスメロ
ンは立ち栽培で1株に
2個の実をつけるの
だとか。栽培で特に重
要なのは、「実を何個、
どの位置につけるか」
と語る国京さん。「実
より下の葉は大きさを、上の葉は美味しさを左右するのですが、天
候やハウスの広さによつて変わるため、樹の勢
いや葉の大きさを見て芽かきをしています」。



▲アンデスメロン(立ち栽培)



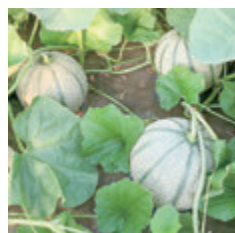
▲マルセイユメロン(地這栽培)

収穫のタイミングを見極め
美味しく濃厚な甘さを追求

メロンは5〜7月が収穫期ですが、暑さで
しおれやすいので水と日光の管理は「つきつき
りで行う」と国京さん。マルセイユメロンの場
合、収穫のタイミングは「離層」と呼ばれる軸
の周りのひび割れを見極め、チヨコレートの



ような香りがしたときで、「1日早くても遅
くてもダメ。毎朝2000玉をひとつひとつ
チェックします」と語ります。そうして収穫さ
れたマルセイユメロン
は、糖度14度以上の甘
さが自慢。その濃厚な
甘さは、洋菓子店をは
じめ飲食業界にも多
くのファンがいます。



メロン栽培を始めて8年目になる国京さん。
以前は、農業とは畑違いの仕事をしていました。
「法律の勉強に行き詰まり、父の知り合いの農
家でアルバイトをしたんです。そこで師匠が
育てたメロンを食べて『こんなに美味しいん
だ』と驚くほど感動し、師匠のメロンに憧れ、
2年間の研修を経て独立しました」と振り返
ります。「これからも、食べてくださった方が
美味しいと思ってくれるメロンをつくりたい」
と、ひたむきな笑顔で語ってくれました。

国京農園のメロン
食べ頃の見分け方

購入後は常温で風通しの良い所に置き、食べる2〜3時間くらい前に冷蔵庫で冷やすと甘さが際立ちます。あまり冷やしすぎると、風味が落ちて甘さが分からなくなるので気をつけて。

マルセイユメロン
(6月上旬〜6月下旬)

オレンジ色の果肉で、甘みと香
りが濃厚。店舗は購入しやすく、
宅配は届いてすぐが食べ頃です。

宅 (次回6月2・3回(ふくい〜な))



アンデスメロン
(6月下旬〜7月上旬)

宅 (次回6月5回(ふくい〜な))



黄緑色の果肉で甘くジューシーなア
ンデスメロンと、楕円形で緑色の果肉の
ベルルメロン。底の周囲を手で押して、
やわらかい弾力があれば食べ頃です。

ベルルメロン
(6月下旬)

宅 (次回6月5回
(ふくい〜な))

