

③冷蔵庫で2時間程度冷やして完成



②種を取り除き、ラップをかけます



①まずはメロンを半分に切ります

収穫後、1週間程度で食べ頃となります。常温で保存し、つるが枯れる前には食べましょう。

○おいしく食べるメロンの保存方法



黄金メロンを販売している道の駅平泉

黄金メロンの販売時期は、毎年8月上旬から9月上旬までとなっています。町内ではジョイス平泉店や道の駅平泉で販売しています。
※今年の販売は終了しました。

○黄金メロンの販売時期や販売場所など



黄金メロンパフェ

「Cafe & bar 琥珀」では、黄金メロンを使用したパフェを期間限定メニューで提供しています。黄金メロンの甘さが引き立つ、ソフトクリームやヨーグルト、生クリーム入りのシンプルなパフェです。
※今年の販売は終了しました。

「量より質」を重視した栽培により、芳醇な香りだけでなく、糖度14度以上の上品な甘味と豊富な果汁が口いっぱいに広がる黄金メロン。それは味わう人たちの舌や心を魅了し続けています。
ここではメロン全般について、さまざまな角度からお伝えしたいと思います。

第4章

味力

味わえば違いがはっきりわかる
平泉産まれの高級メロン

黄金メロンは手間暇かけ、設備をそろえて栽培されており、1株から1玉しか収穫できないため希少価値が高い。またT字つる付きで、細かく盛り上がった網目模様の美しい外観はまるで芸術品のような出来栄。



黄金メロンのおいしさについて語る生産者たち



縦と横どっちに切る？

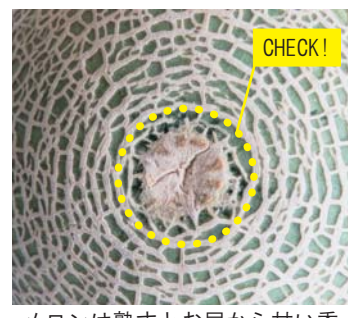
【メロンは下半分の方が甘い】
メロンはつるの部分で常に上になっているため、甘味成分が底の部分に蓄積されやすいと言われています。そのため均等に分けるときは縦に切り、甘い部分だけこっそり食べるときは横で切るなど、切り方を分けてみるのも面白いかもしれません。



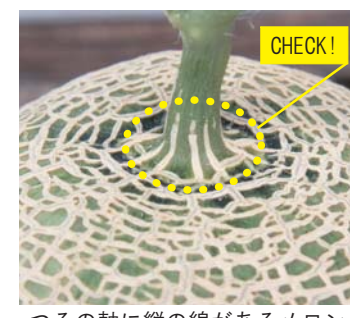
初期段階のひび割れ

【メロンの網目が出来る理由】
メロンは表皮よりも内側の果実の生長が早いいため、内側から強い圧力がかかって耐えられなくなると、表皮にはたくさんのひびが入ります。このひび割れを防ぐために、内側から果汁が染み出し、それが固まることでメロンの網目となります。

○知ってる？メロンの豆知識



メロンは熟すとお尻から甘い香りがし、感触も違ってきます



つるの軸に縦の線があるメロンは熟している可能性大です

○おいしいメロンの見分け方
メロン生産者から、おいしいメロンの見分け方をこっそり教えてもらいました。
①つるの軸を見る
つるの軸に縦の線(網目模様)が入っているのは熟している目印。甘い可能性大です。
②お尻を押す、匂いを嗅ぐ
熟したメロンはお尻(メロンの下側)から甘い香りがしてきます。またお尻を軽く押すとペコペコとした感触がします。