

# あなたはどっち？ メロン派？スイカ派？ 〜おいしさを支える道内産地のブランド力〜



萬谷 利久子 (ばんや りくこ)  
シニア野菜ソムリエ・6次産業化プランナー

2004年に日本野菜ソムリエ協会認定の野菜ソムリエとなり、09年北海道で4人目となる「シニア野菜ソムリエ」を取得。11年から日本野菜ソムリエ協会の「コミュニケーション講座」の講師となる。農産物のイメージコーディネーターとしてブランディングやPRに参加。JA研修会・セミナーなどの講師を務める。STVラジオ「スーパースクランブル」内「ほっかいどう野菜通信」で産地や生産者の情報をレポート。AIR-G (FM北海道)「アクション」内では、食クラスターをテーマにしたコーナー「北海道クオリティ」を担当。北海道発の商品を発信、開発者のインタビューも行っている。11年より、農林水産省の6次産業化プランナーとなり、生産者と商品開発を行う。農家の明るい相談員として活動するのがライフワーク。

昭和の時代、夏休みの絵日記に必ず登場したスイカ。心躍る夏のフルーツだったが、今の子供たちはスイカよりもアイス、「ガリガリ君」に軍配が上がるという。ただ、今もスイカ割りは子供たちにとって楽しいイベントのようだ。

昭和の子供たちにとってどちらも夏のぜいたくであるスイカとメロン。「どっちが好き？」というたわいもない質問をすると、熱い思いとともに夏の思い出を語る人も多い。

## トップブランド夕張メロン

北海道の農産物の中でもNo.1のブランド力を誇る夕張メロン。本州のお中元としても人気が高い。

トップブランド夕張メロンでも、デビューした昭和40年代には売れずに苦労したそうである。東京の市場へ出すと、果肉が赤いことからカボチャみたいだと言われ、気持ち悪がられたそうである。それが一転、貴重なメロンとなったのは、巨人軍のおかげだ！北海道への遠征の際、長嶋さんや王さんが購入されて話題となり、ホームラン賞の景品にも使われてスペシャルなメロンの地位を築いたのである。

赤肉の夕張メロンは、甘く糖度も高いイメージがあるが、実は他の赤肉メロンよりも甘さは控えめで10〜13度だ。さっぱりした後味が爽やかな印象を残す。

夕張の産地を訪れた時に驚いたのが、ビニールハウスのキラキラ感だ！ハウスのビニールが、ホコリやくすみで光の透過性が悪くなると、メロンの味にも影響が出る。そのため、毎年ハウスのビニールを新しく掛け替えているのである。多額の出費となるが、ブランド力を保つには重要なのだそう。ウワサどおり、メロンの種はJAから門外不出。金庫にしまわれ、何人もの人に印鑑を押してもらわないと種を出せないシステムになっている。

夕張メロンにはランクがあり、一番上の「特秀」は生産量の0.1〜0.2%。値段は通常の5〜7倍。特秀の条件とは、まずは見た目の美しさ！T字つるの形やくっきり浮き出た網目のネット。生産者のすぐれた技術力が必要になる。

たった0.1%しかできない最高級ランクの「特秀」メロンは、JAの方も口にすることがなく、首都圏の料亭へ流れるという。この「特秀」メロンには、他の地域にない必要条件がある。それは「品位」である。たまたまい、香り、味、作る人、すべてに品位を求めるのである。気持ちを高く合わせてこそいいメロンができるという考え方が厳しさがブランドを守る力となっているのだろう。

私のおススメの食べ方は、ブランデーをかけること。夜にも似合う大人っぽい味になりますよ。

### 富良野山部のメロン

夕張に続けと各地でメロンのブランド化が行われている。東京市場でもその名がブランド価値となってきたのが、富良野山部地区のメロン「レッド113U」という香り高い品種である。ここにも最高ランクと位置づける「至高のメロン」がある。グルメ漫画に出てきそうな名前のメロンは、糖度15度以上、見た目の美しさにもこだわりがある。

山部地区のハウスに行くと驚いたのは、メロンの隣に下仁田ネギが植えてあること！ネギの元気な根が、メロンの根が傷付かずに伸びるのを守ってくれているのだそう。山部メロンは躍進中で、東京では高級ブランド「宮崎マンゴー」との夢のコラボ商品として、セット販売もされるようになった。

### スイカのパワー

スイカは「果実的野菜」と言われ、植物学的には野菜だが、果物として流通している。スイカは、大量に出る皮のあと始末のことを考える主婦が多いため、生ゴミの日の前日に売れるという。

八百屋やスーパーでは、なるべくタネが表に出ないよう黒い縞を避けてカットしている。タネを取るのが面倒だとタネの少ないものから売れるからだ。タネの見えないスイカは寂しいと感じる私は少数派のようである。古代エジプトでは、スイカは実ではなくタネが主役だったという説もあるくらいで、中国でも漢方食材としてタネをお菓子に使用したりしている。スイカの実の方は、カリウムが多いことから腎臓の薬とされ

ている。便秘解消やイライラを鎮める鎮静作用がある。

### ブランドスイカ

初セリのご祝儀価格が1個50万円と全国ニュースになったのが、当麻町の「でんすけスイカ」だ。普段でも5千円以上はする「でんすけスイカ」は、いつもスーパーで鎮座するお姿を眺めているだけである。一度だけ産地に伺ったときにごちそうになった。シャリシャリ感が心地よく甘味が濃い！1個ずつ選果場でセンサーにかけられ、空洞がないか形が悪くないかを最新の機械でチェックしている。スイカは収穫して間もない方が断然おいしいので、もらったならもったいがないようにすぐに食べてほしい。

富良野にも「北の峰スイカ」と呼ばれる人気のスイカがある。皮が薄く割れやすい特徴があり、生産するのは大変だそうだが、砂地の土地柄に合ったスイカだという。深い味わいのおいしいスイカだ。富良野の夏祭りでは、お神輿の担ぎ手が休憩中にスイカをほおぼるのが恒例になっているという。

スイカの大供給基地といえば、共和町。らいでんスイカだ！ピーク時には1日3万玉が出荷される。道内の4割の生産量を誇る。昭和38年から作られていて、50年の歴史がある。産地の畑へ行くと、ハウスが風向きに合わせて建てられていて、日本海からのそよ風がハウスの中を通り抜ける。風はおいしさに大きく関わる。スイカの葉っぱにつく朝露が、風が吹くことで6時には消え、栄養を蓄える光合成を早く始められるのである。

海水浴シーズンには帰りに直売所に立ち寄る人も多いが、海辺でのスイカ割りは見られなくなったという。子供の頃のスイカ割りの緊張感や割れた時の達成感は今も鮮明に覚えている。古いアルバムを見るとうれしそうにスイカをほおぼる私がいる。「ワーイ」と言って手に取ったに違いないスイカは、夏の太陽だった。

