



年 組 名前

道新で  
ワークシート秋採りメロン  
冬に販売

端境期の冬にも道産メロンを味わってもらおうと、道立総合研究機構花・野菜技術センター（滝川）が、より長く鮮度を保てる技術の開発を進めている。通常なら収穫後1週間で食べ頃を迎えるが、秋に収穫したメロンを特殊なフィルムで包むなどして保存期間を2カ月以上延ばし、クリスマスやお歳暮などで需要が高まる年末年始にも出荷する計画。農家の収入増や輸出先の拡大にもつながり、2020年度にも実用化させたい考えだ。

## 花・野菜技術センター

道産メロンは、後志、上川、空知管内などを中心に主に6月から10月まで出荷される。同センターによると、これに対し、道内のスーパーや飲食店では近年、年末年始などに道産メロンを扱いたいとする要望が強まっているという。冬にニセコなどを訪れる外国人観光客からも土産品にメロンを求める声が出ている。こうした流れを受けて、同センターでは15年度から保存

道内・道外のメロン出荷数量と平均単価の推移



※札幌、東京など全国主要4市場での実績。「北海道野菜地図」より作成

## フィルムで鮮度保つ

期間を延ばす研究に着手。これまでの研究で、内部の酸素濃度を下げて青果物を休眠状態にできる袋状の特殊なフィルムにメロンを包み、冷蔵庫に保管すれば、味を損なわない状態で6〜8週間程度保存できることを確認した。さらに本年度から3カ年かけて、保存期間をより長く延ばすのに適した実の硬さを割り出し、それに合わせた栽培方法なども確立する。

このため、同センターは、年末年始を中心とする冬にも道産メロンを出荷すること、現在、年105億円ほどの産出額を約6億円伸ばせると試算する。より遠い国々への輸出も可能になり、同センターの黒島学主査は「東南アジアが限界だったメロンの輸出先が欧米まで広げられる。道産メロンの市場拡大を進めたい」と話している。

2017年8月14日朝刊1面（記事は再編集しています）

① 秋に収穫したメロンを年末年始に出荷することの利点を、記事中のグラフを参考に説明してみましょう。

② メロンの保存期間を延ばすことができると、どのようなことが可能になりますか。記事から読み取って書いてみましょう。