

今が旬! 宮古島メロン

【旬の時期】
12月中旬～
2月下旬

宮古島でもメロンが栽培されていることを
ご存知でしたか? 宮古島のフルーツといえば、
夏はマンゴー、冬はメロン! なんです。
特に12月に収穫するメロンは、
昼夜の寒暖の差によって甘さを蓄え、
マンゴーにひけをとらない糖度になります。

3 なんととっても
「香り」がよい

宮古島は「葉草・ハーブの島」と
言われるほど、植物の香りが際
立つ土壌の性質があるようです。
マンゴーの香りが立つのも、そのひ
とつ。もちろん、メロンもとても
良い香りが出るのが特徴です。

2 冬の寒暖差が
「メロンの旨み」を蓄える

冬の宮古島は日中暖かく、夜は冷
え込みます。気候の変化による寒
暖差と湿度変化により、メロンの
「旨み」が凝縮されていきます。

1 メロン栽培に
「ピタリ」の土壌

珊瑚の隆起によって出来た宮古
島。サンゴが作りだす土壌は水は
けがとても良く、与えすぎても
いけない、不足してもいけない水
の管理が命であるメロンにとって、
ピタリの土壌です。

**宮古島の土と気候が作る、
甘さと香り**

*** 冬はやっぱり宮古島メロン ***

旬の時期
12月中旬～2月下旬
※12月の主流は「妃メロン」1～2月は「クインシーメロン」

妃メロン(赤肉)、クインシーメロン(赤肉)

- 甘さが特徴。糖度は14度で甘くておいしい果実です。
- どちらも赤肉でオレンジ色の果肉が特徴。
- 買ってすぐに食べないで追熟によってメロンは美味しくなります。食べごろを迎えるまでじっくり見極めましょう。

追熟と保管のしかた

- マンゴー同様、冷蔵庫に入れるのはNG。日当たりが強すぎない涼しい場所で保存し追熟させます。
- クインシーメロンは食べごろになるにつれ、ツル部分が乾燥しねじれていきます。
- 妃メロンは食べごろまでツル部分は枯れることなくねじれないため、お尻の柔らかさで判断します。クインシーメロンに比べ柔らかめの果肉です。

島の駅みやこで販売しているメロンは、食べごろの時期が書かれていますのでそれを目安に、お召し上がりください。

2017 年末年始
発行・島の駅
みやこ

トピックス

- 今が旬! 宮古島メロン
- 宮古島のものづくり力
- 食べてみえきつー大特集
- 島の駅イベント情報
- オードブルのご案内

**年末年始も
休まず営業!**

1月2日はお正月
イベント開催予定!

お気遣い
おしぐささいり

年末年始に彩りをそえる
「冬のメロン」をどうぞ

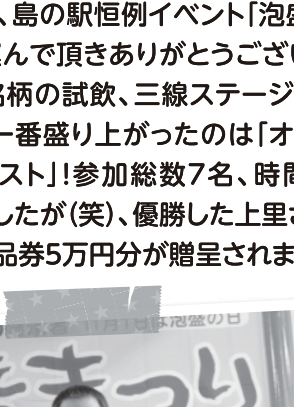
通常メロンの旬は夏なので「この時期にメロン!」と観光客のほとんどが、冬のメロンを少しがらわれています。全国的にもこの季節には珍しい「冬の宮古島メロン」は宮古島では冬が旬! ご活用にご顧客用に宮古島のメロンをどうぞ。

米田 隆己
秋田県出身、元JAM職員。
長年営業指導や食育活動などに携わってきた。

11月に行われたイベント

泡盛祭り

悪天候の中、島の駅恒例イベント「泡盛まつり」に足を運んで頂きありがとうございました!泡盛各銘柄の試飲、三線ステージ、なんといっても一番盛り上がったのは「オートリ口上コンテスト」!参加総数7名、時間オーバー続出でしたが(笑)、優勝した上里さんには島の駅商品券5万円分が贈呈されました!




写真左：感動したで賞 高手納 竜一さん
写真中：優勝 上里 勝彦さん
写真右：特別賞 津嘉山 千代さん

12月のイベント

クリスマス音楽祭

期間 12/23(土) ※2部構成
[第一部] 子供向け 16:00～17:00(予定)
[第三部] 音楽祭 17:30～19:00(予定)

場所 島の駅みやこテラス

今回のクリスマス音楽祭は子供向け、音楽祭の2部構成「イルミネーションにつつまれた島の駅テラスで、楽しい音楽と共にクリスマスシーズンを楽しむませんか？」



正月・成人祝 オードブル

ご注文承ります!!

ご親戚・ご家族で新春のお祝いにオードブルはいかがですか?

寿オードブル (約5〜7人分)

5,500円 (税込)

数量に限りがありますのでお早めにご予約くださいませ

※数量に達し次第終了とさせていただきます。
 ※内容が写真と異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。
 ※1月1日の受取時間は11時〜とさせていただきます。

正月用のご予約 **数量限定につきお早めに!** 成人祝用のご予約も承ります

◆◆ お申し込みは店頭またはTEL 79-5151まで ◆◆



島の手みやこ

宮古島市平良字久貝870-1 Tel: 79-5151
 営: 9:00 ~ 19:00

HP: <http://www.simanoeki-miyako.com>

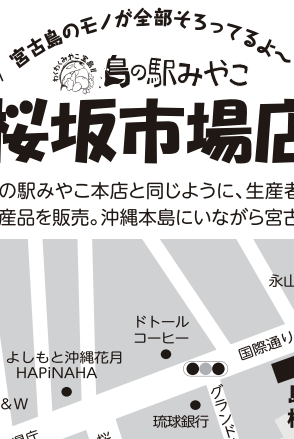
f Facebook facebook 島の駅 検索

年中無休

桜坂市場店

那覇市牧志 3丁目11-2
 Tel: 098-861-3851
 ゆいレール牧志駅より徒歩約5分
 営: 10:00 ~ 22:00

島の駅みやこ本店と同じように、生産者さんから直送された宮古島の新鮮野菜や特産品を販売。沖縄本島にいながら宮古島の商品が購入できます。



営業時間のご案内			
島の駅みやこ	9:00 ~ 19:00	マンゴーカフェ	10:00 ~ 17:00
ちようじ屋 (そば)	10:00 ~ 16:00	おみずやさん島の駅店	9:00 ~ 19:00
宮古島カレー	11:30 ~ 16:00		

島の駅みやこスタッフの 食べてみるべき!! 大特集!!

島の駅みやこ 島のダイニング

**みやコッコ牧場の
ローストチキン(1羽)**
約1,500円 (税込)

(大きさ・グラム数によって変動があります)

宮古島のみやコッコ牧場で育った鶏肉を新鮮なまま調理。スパイシーな自家製甘辛ダレに1日漬け込み、じっくり時間をかけて焼いています。食べ終わった後の鶏ガラはスープの出し、お鍋の出しとしてご利用下さいね!

友利 篤史 (島の駅みやこ歴4年(社歴は12年目))

出身地:宮古島市平良 **所属:**島のダイニング **好きな食べ物:**焼き鳥、チョコケーキ
ひとこと:様々なみやこパラダイスのレストランでも働いていました。島の駅みやこのオープニングスタッフとして島のダイニングで島内産の食材にこだわりの、おいしいお弁当・オードブル(ロースチキンも)を作っています!これからも宜しくお願いします!

(株)パラダイスプラン

**宮古島
マンゴージャム
(110g)**
580円 (税込)

宮古島マンゴー100%のジャム!パンに塗ってもヨーグルトと食べてもおいしい!今の時期だとパーティー用のカナッペにも。私が最近一番好きな商品です。

大城 美千穂 (島の駅みやこ歴9ヶ月)

出身地:沖縄本島 **所属:**島まっちゃん **好きな食べ物:**お寿司、チョコレート
ひとこと:まだまだ不慣れでお客様にご迷惑をかける事もありますが、失禮を忘れず、来てよかったと思って頂けるように頑張ります。お客様の来店心よりお待ちしております。

バリジャン

スコーン各種(1個)
200円 (税込)

宮古島の食材、国産小麦・米粉使用の安心安全な焼き菓子です。卵・バター・乳製品を一切使っていないので、アレルギー体質のお子様にもおすすすめ!

神谷 紀花 (島の駅みやこ歴1年)

出身地:沖縄本島 **所属:**島まっちゃん **好きな食べ物:**チーズ、アイス
ひとこと:島の駅に入って2年目を迎えました。個性あふれるスタッフと毎日楽しんでいます。島の野菜などおすすすめの調理法があればぜひ教えてください!

食パンのニシザト

生食パン(1斤)
300円 (税込)

焼かず!そのまま食べても美味しい!生食パン。サンドイッチにピッタリです!バタール・バゲットも美味しくて、ピザトースト、ガーリックトーストなどハマってしまいます。宣伝ですが、クリスマス・サンドイッチオードブル(もちろん生食パン使用!)のご注文承てます~♪

多賀 紀代

(島の駅みやこ歴3年)

出身地:大阪府

所属:食パンのニシザト

好きな食べ物:カレー
ひとこと:いつもありがとうございます。リーベーターの方もたくさんいらっしゃいまして、観光客の方も滞在中に「また来たよ!」と声をかけていただけるのが嬉しいです。

宮古島のもろびんが！

いいメロンを育てるために妥協したくない!!

メロン農家 下地 伸市さん

現在メロンを育てているのは2つのハウス。
そのうち、栽培方法を試しているハウスの
お話を聞かせて頂きました。

おじやます！うわ！すごく大きなメロンの
葉ですね！

下地さん：「普通、二つのハウスの中の畝（うね）
※メロンを育てるために土を盛り上げた所）は
4つだけ。たくさんメロンが作れるように
5つ作ってみた笑。誰もつけないけど、ま
ずはやってみよう。」

密集度があるとはいっても、ごちゃごちゃしているわけではなく、畝の間はキレイ

下地 伸市さん(45歳)
上野出身、建築業、雪櫃製場勤務
などを経て40歳から農業を始める。
2児の父親。信念は「忍耐」。

下地さんのメロン作りは
今年で3年目。だからそんなのか、今まで「メロ
ン作りの常識」と言われている事にも疑問を持ち、
自分の考えをまずは試すという事を大切に
してらっしゃいます。

5年前、農業を始めた頃からメロン作りに挑戦
したいと思い、ゴーヤー栽培のかたわらチャレンジ。
去年は自分が手をかけられず

分だけのメロンを栽培し、自分
のこだわりを全て試してみたそ
う。ゆくゆくはメロンを
年々収穫できるように
してみたい！と、少しずつ
自分のやりたいことを実現させ
ています。

「自分に甘い人は農業には向い
てないと思うわけで。うーん
：自分は厳しいというよりは
は「いいもの」を作りたい、そ
れだけかなあ..」
味はもちろん、見た目もキレ
イにこだわりたい。

「アンテナもゆがんでるのが嫌で、
ぜんーんぶ真つすぶーになるよう
に直したよ！人は「ハア」と言うかもしれ
んけど、俺はこんなにしたから（笑）」
どんなに甘くておいしくても、見た目が良くな
ければ贈り物にはならない。その「逆」もある。
そのための努力は惜しみたくない」と、下地さんは
語ります。

「去年からお客さんの声が気になつていよう。
食べた人はどう思ってるのかと。自分で
食べて改善点を見つける事はあるけど、やっぱり
お客さんの声が番さーね！これが番聞きさ
いこと。もつといメロンを作りたいからさ」と、
さらなるメロンづくりに意欲を燃やす下地さ
ん。

島の駅からも、お客様から様々な声を集めてメ
ロン農家さんたち届けたと思います。
来年は、もっとも美味しメロンが笑る事を
期待して..！

生産者のみなさんがあなたの声を待っています！

アンケートハガキに
ご意見・ご感想を書いて
お寄せ下さい！

みなさんの
メッセージ
待ってまーす！

レジにて配布中！