



奥山拓也さん(32)方ではフルーツキャップをかぶせ、丁寧に箱詰作業が行われていた
＝酒田市浜中

食べて！庄内メロン



選果場では選果人が次々と運び込まれるメロンを自視で確認し等級ごとに仕分けていく。熟練の鑑定眼が光る
＝酒田市・酒田南園芸センター



Water
シャッター

出荷いま最盛期

精度が高く、果肉がしっかりしているハウス栽培の「庄内メロン」の出荷が最盛期を迎えた。先月24日に目ざろえ会が開かれた酒田市内の選果場「JA庄内みどり 酒田南園芸センター」では出荷に、周辺のメロン農家は収穫作業にそれぞれ追われている。

庄内地域は砂地特有の水はけの良い土壌に加え、日中と夜間の気温差が大きいことからメロンの栽培に適している。選果場では選果人たちが真剣な表情で次々と秀、優、良のメロンを選んでいく。農家は朝の収穫のほか、直売所で販売するためにフルーツキャップを

かぶせ、丁寧に箱詰作業をしている。「おいしい庄内メロンを全国の人に食べてほしい」。酒田市浜中周辺で、農家らの思いが詰まった庄内メロンの出荷作業にカメラを向けた。
(酒田支社・吉見勇希)



JA庄内みどり浜中野菜出荷組合が庄内砂丘の特産品をPRしようと庄内空港緩衝緑地に設置した巨大なメロンのオブジェ
＝酒田市浜中



トンネル栽培は今月中旬から最盛期。摘果を行う早坂央さん（33）
—酒田市浜中



酒田市浜中の酒造業オードヴィ庄内が庄内メロンを使って製造しているメロンリキュール。容量違いで3種類あり、県内の酒店などで販売している



糖度計でメロンの糖度を調べるJA庄内みどりの職員
—酒田市・酒田南園芸センター



JA庄内みどり浜中野菜出荷組合が庄内砂丘の特産品をPRしようと庄内空港緩衝緑地に設置した巨大なメロンのオブジェ
—酒田市浜中



先月24日に開催された目ぞろえ会。手に取ってよく見ながら等級を確認する選果人
—酒田市・酒田南園芸センター