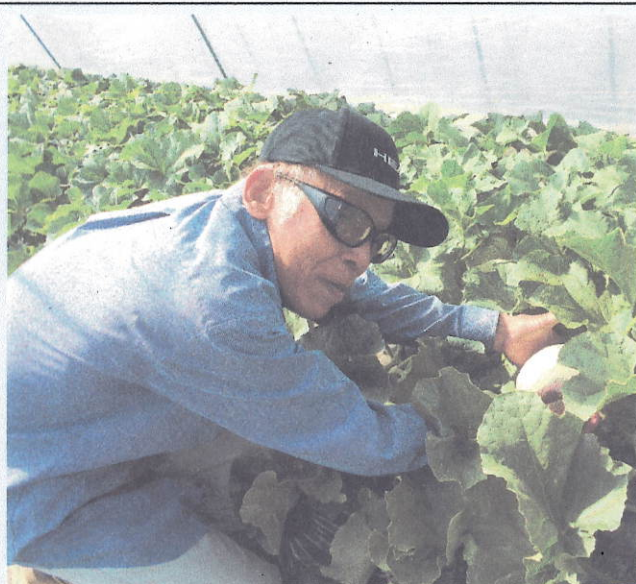


# キャロッピーデー

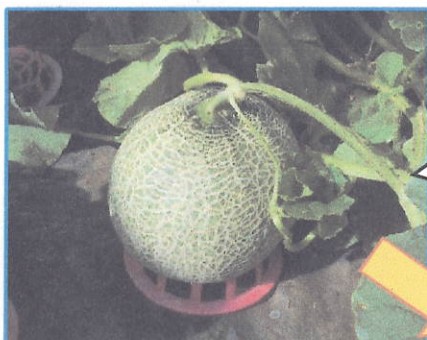
## 5月 《メロン》

毎月1回、菊陽町  
でとれる食べものを  
「キャロッピーデー」  
として紹介します。

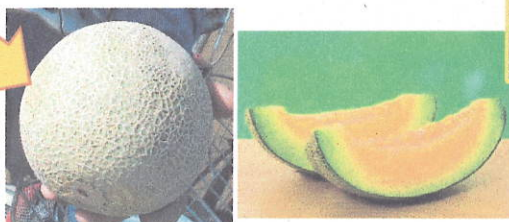


菊陽北小校区にある、後藤秀孝さんのビニールハウスにおじゃましました。

今年は、給食用にフェスタメロンを栽培されています。5月から収穫できるように、2月5日に苗を540株植えたそうです。メロンは、つるのわき芽をとったり、ひと株にできるメロンの玉数を減らすための摘果作業をしたり、手間がかかるそうです。仕事が大変な分「おいしい!」と言われると嬉しいと話されていました。



フェスタメロンは、果肉がオレンジ色の赤肉メロンです。もっと網目が細かくなると食べ頃です。



苗を植えてから水は1回しかあげていません。水をあげない方が甘くなります。

ビニールハウスの中は30℃もあり暑いですが、メロンの栽培には適温です。後藤さんは、汗をかいて3kg体重が減ったことがあるそうです。

「キャロッピーデー」は、菊陽町でとれた野菜や果物をつかった献立の日です。菊陽町でどんな野菜や



果物が育てられているのか、一緒に勉強しましょう!

### Q&A わかるかな?

Q: メロンの網目模様には、どんな役割があるかな?

- ① 水分補給の管
- ② 高級感を出すためのデザイン
- ③ ひび割れを防ぐかさぶた

\* 答えは、6月号でお知らせします。楽しみに。