



メロンは皮の近くよりも種のまわりが甘いのが特徴。

# アールスメロン

メロンは栽培の歴史が古く、古代エジプトや古代中国で作られていました。高知県のアールスメロンは、ヨーロッパで発達した網目のあるメロン「アールスフェボリット」種の仲間です。アールスメロンの栽培は、温度、湿度、水などの管理が大切で、1株に1個だけにして、甘くおいしく作ります。



アールスメロン大王

底の部分を指で押さえてみよう。少しやわらかくなっていたら食べごろだよ！

## こんな料理が作れるよ

- 🍴 **メロン入りフルーツポンチ**
- メロンの香りと甘さが、フルーツポンチのおいしさをぐんと引きたてます。



## 野菜の秘密

### メロンの網目はどうしてできる？

アールスメロンの多くは、「皮」よりも「中身」のほうが早いスピードで成長します。そのため、内側から皮に強い圧力がかかり、皮に割れ目ができてしまいます。そのひび割れが、成長とともにひろがり、キレイな「網目状の筋」としてあらわれるのです。



野菜の模様の秘密をとくのもおもしろそうだな。



さあ、みんな、魔法をとくピース11枚を集めることができたかな？！

## 魔法をとく

### 11 ピース Get! チャンス

問い メロンの網目ができる理由は？

- A 「中身」よりも「皮」のほうが早いスピードで成長するから。
- B 「皮」よりも「中身」のほうが早いスピードで成長するから。