



## マスクメロンには、どうして網目がついているの

### 皮にできたひび割れのあと

メロンは、あまくて、口の中に入れると、とろけるようになり、とてもおいしいものです。メロンには、マスクメロン、アンデスメロン、アムスメロンなどいろいろな種類があります。

中でも、マスクメロンには、果実の表面に網目の模様（ネット）があり、かおりがよいことから、マスク（じゃこう）の名前がつけられています。

マスクメロンに網目ができるわけは、メロンの中身と外側の成長のスピード差に原因があるのです。マスクメロンは、外側の皮よりも中身のほうが速いスピードで成長します。そうすると、メロンの内側から皮に強い圧力がかかって、皮にひび割れができるのです。このひび割れに、コルク層というものが発達してできたのが、網目の正体なのです。

### 温室で作られるメロン

メロンは露地で作るものと、温室で作るものがありますが、網目が入るような高級なもの、温室で作られています。温室メロンは、味とかおりと肉質が品質を決めるポイントですが、値段が高く、おくり物などに使われるので、網目の出方など見た目がとても大切にされます。

農家では、メロンの皮にひび割れができたら、水の管理をよくして、網目がよく出るように調整するのです。（監修・青木 国夫）

