

We LOVE ふるさと産品通信 Saijo Food

問合せ 市庁舎本館ブランド戦略課 TEL0897-52-1380

旬の西条産品

アムスメロン

アムスメロンは品種改良によって誕生し、父系がオランダ系品種であるため、オランダの首都のアムステルダムからアムスと名が付いたとされています。カリウムが多く、塩分を排出する働きから、体のむくみを取ったり、高血圧・動脈硬化の予防の効果があります。

周桑地域は県内一のアムスメロンの産地で、糖度14度を基準とした厳しいサンプル検査ののちに、周ちゃん広場で販売されています。

周桑アムスメロンの人気の秘密

「アムスメロン栽培は難しい。お客様の口に入るまで気が抜けません」と栽培歴30年の戸田さん。

大玉でネット（網目）が入って糖度の乗った高品質が目標。買ってくれる方に喜んでほしいとの思いから、ベテランの戸田さんでも土づくり、温度管理、水管理とにかく神経をすり減らすとのこと。

「子どもさんがメロンを食べてニコッとする笑顔を思い描いて、愛情を込めて作っています」とおいしさの秘密を教えてくださいました。

人気が高くなかなか手に入らない周桑のアムスメロンですが、周ちゃん広場に5月下旬から出荷され、6月の中旬に出荷のピークを迎えます。

ぜひ地域を代表する旬の食材「アムスメロン」をお召し上がりください。



【取材協力者】
JA周桑メロン部会（会員数41人）
部会長 戸田公彦さん

とっても
簡単！

西条の美味しいベジタブル&フルーツ“西条ベジ”のお手軽料理

野菜ソムリエ 考案の西条ベジ「ひとことレシピ」

空豆 いっすんさんとう のかきあげ

お子さんのおやつに！
ビールのつまみに最適！！



<材料>

空豆 …… 10本 てんぷら粉 …… 半カップ

<作り方>

空豆をサヤから出して薄皮をむき、水で溶いたてんぷら粉をまぶして、180度の油で揚げる。

トマトのマリネ

酢はトマトの酸味を和らげ
ビタミンCの吸収力UP！



<材料>

トマト …… 2個
マリネ液：酢…大2 / オリーブオイル…大1 /
砂糖…小1 / 塩・コショウ…適量

<作り方>

トマトをくし形切りにして、調味料を合わせたマリネ液につける。