



県下初となるガラス温室でメロンとともに立つ有働貫一氏

### 16歳で七城に先端技術を 持ち帰った有働貫一氏

最先端の技術を学んだ有働氏ですが、残念ながら地域でメロンの栽培は普及しませんでした。当時のメロンは超がつくほどの高級品。まだ馴染みのある食べ物とは言い難く、農家が商売のために栽培を始める土壌は整っていなかったようです。



七城で農業の指導を続けた秋岡勉さん④と妻のスミ子さん④

### メロンの出荷組合を結成

山崎区で結成2年目から組合員だった緒方正俊さんは「栽培は大変だけど、上手くいくとメロン御殿が建つ。景気の良い時代でした」と振り返ります。緒方さんは病気をきっかけに出荷を辞めましたが、今でも個人で消費する分だけメロンを作り続けています。「孫や友達が喜んで食べてくれるし、何よりも楽しい。メロンの

発展とともに生きることができました。いい思い出です」



元メロン農家  
緒方正俊さん  
(山崎)

## 七城メロンの歴史

# 七城が“メロンの里”と呼ばれるまで—

菊池は県下有数のメロン生産地。合併前の菊池市や旧泗水町でも栽培は行われていますが、歴史を牽引してきたのは旧七城町です。その歩みを振り返ります。

### 16歳の少年が メロン技術を持ち帰る

菊池市におけるメロンの歴史は昭和7年に始まりました。岩村在住（現七城町岡田）で当時15歳だった有働貫一氏は、農業を学ぶため愛知県清洲園芸試験場中京農場で研究生になりました。そこで高等園芸の権威者からメロンの栽培方法を学び、16歳になった翌年に修了。実家の近くにガラス張りの小さな温室を建て、棚上栽培で青肉のオールスメロンと赤肉のサットンスカレットメロンを育て始

めました。

ところが、当時の日本にとってメロンはとても珍しいもの。有働氏のほかに栽培をする者は現れず、他の農家とメロンの関わりは、変種であるマクワウリを栽培する程度だったそうです。

### 地域で次々と栽培が普及 肥後グリーン誕生で飛躍

転機は昭和38年。七城町山崎に住む秋岡勉氏が、懇意にしていた熊本市の種苗業者からメロンの栽培を勧められ、種を持ち帰ります。秋岡氏を中心に農家

6件が栽培を開始。山崎出荷組合を結成し、県内で初めてプリンスメロンの栽培を始めました。山崎区の取り組みや秋岡氏の指導もあって、昭和40年代初期には次々と周辺地域に栽培が普及。この頃から県内では「メロン」と言えば七城と呼ばれていましたが、県外での販路が軌道に乗るには時間がかかりました。そして平成元年に新品種の肥後グリーンが商業的に成功を納め、知名度が向上。平成7年には七城メロンドームが開業し、今では七城といえばメロンのイメージが定着しています。

50年以上にわたりメロンを作り続けている緒方夫妻。収穫したメロンはJA菊池に出荷している



ハウスに入ると、一面に広がる甘い香り。「あと一週間で収穫だよ」。七城町山崎でメロン農家を営む緒方重夫さん・妙子さん夫妻は目を細めます。メロンは菊池が誇る特産品。しかし、近年さまざま問題に直面しています。「この地区でも、メロン農家はうちだけになってしまうて…」  
生産者の高齢化や後継者問題、収穫量の減少—。メロンを取り巻く状況を追いました。

菊池のメロンは今—

# メロンの里の まもりびと

特集

# 「メロンが店から消えてしまってもいいかも…」

贈答品やお祝いの日を彩る一品として、根強い人気を誇るメロン。しかし、明るい話ばかりではありません。生産や販売に関わる人たちの声を聞きました。

## 農家も生産量も年々減少 新規就農もゼロ

本市におけるメロン組合の発祥となった山崎区。最盛期は約20件のメロン農家でしたが、今では緒方重夫さん夫妻が残るのみです。「うちが辞めたら山崎からメロン農家がいなくなってしまう」と重夫さんは寂しそうな表情に。妻の妙子さんは「跡継ぎはいません。時代の流れです」と息を吐きます。

農林水産省の統計によると、熊本県内のメロン収穫量は平成19年度は3万2700トでしたが、平成29年度には2万200トまで減少。JA菊池で広域指導員としてメロンを担当している岩根正孝さんは「高齢化や後継者不足に加え、新規就農者もいません」と現状を説明します。

## 設備費の高騰に栽培の難しさ 挑戦には高いハードル

メロン栽培を新たに始めるには膨大な設備投資が必要です。原油高でビニールハウスの建設資材代はもちろん、空調の燃料代も高騰。肥料も値上がりし、栽培技術や設備の継承がないと、簡単に始められる作物ではありません。近年の新規就農者はゼロの状態が続く、新たな就農には現実的に高いハードルが立ちまわります。

生産者からは「病気に弱くて繊細」「連作できない」「台風が来たら大損害」「重いメロンを運ぶのは大変」といった声も。農家には国や県からの支援金があるものの、市や農協では制度上、メロンに特化した補助を作ることができないのが現状です。

ある農家は「このままでは菊池からメロンが消えてしまう」と危機感を募らせます。

## メロンドーム誕生は 販売の起爆剤に

メロン型の屋根が目を引く道の駅七城メロンドーム。手塩にかけて育てた商品がズラリと並び、生産者が店頭で対面販売する姿は収穫期の風物詩となっています。平成11年4月には「糖度測定機光センサー」を導入し、味覚だけでなく目に見える形で魅力アピール。各農家は多くの固定ファンを獲得しています。販売係長の徳永亮太さんは「お気に入りの生産者のメロンを買うために、遠方から足を運んでくれる常連さんもいます」と説明。ゼリーやパン、カレー

などメロンを使った商品も開発しており、加工係長の緒方洋平さんは「安価で日持ちする加工品なら気軽に土産で買ってもらえます。メロンの魅力を多くの人に伝えられたら」と話します。

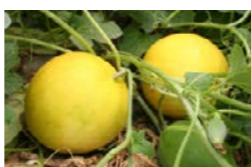
## 新商品やふるさと納税 市や農協も新たな展開

JA菊池では加入者のメロンを取り扱っています。販売先が確保されるため安定収入が見込めるほか、営農指導を受けられる利点も。加工品はメロンゼリーを開発し、きくちのまんま

で今年9月から販売しています。JA菊池の岩根さんは「熊本産メロンの需要や価値を高めるため、県の統一ブランドを作る案も出ています」と明かします。市はメロンやゼリーなどをふるさと納税の返礼品として用意し、市外にも味覚を届けています。昨年度はメロンに192件の申し込みがあり、うち190件が県外からの納税でした。

## 独自路線で販路を開拓 直販でブランド化に成功

約45年前からキンショーメロ



キンショーメロン

ンを栽培している板井園芸組合は、生産者12組が所属。JAやメロンドームには卸さず、集荷場での直販や、大阪や名古屋など都市部の市場に出荷し成功を収めています。高野和義組合長(梶迫)は「毎年馴染みのお客さんが来てくれるからうれしいよ。自分たちで運営するのは大変だけど、やりがいがあります。これからも、お客さんの顔を見て販売していきたい」と笑みを見せます。

「甘くて、おいしい!」  
メロンを使った  
おすすめの逸品

道の駅七城メロンドームときくちのまんま菊池店のおすすめ商品をご紹介します。



## 道の駅七城メロンドーム 生ジュース メロンメロン

注文を受けてから、凍らせたメロンの果肉と生ジュースをミキサーにかけます。販売期間は4月末～12月頃まで。



## メロン100%の 贅沢な生ジュース

メロンをそのまま食べているよう!口の中に甘い香りが広がります。道の駅七城メロンドーム 窪田成美さん(大琳寺)



## JA菊池 きくちのまんま 熊本メロンゼリー



## ゴロンと入った 大きな果実

赤肉のメロンをたっぷり使ったゼリーです。食感を楽しんで。きくちのまんま菊池店 緒方和子さん(穴川)



メロンドームの選果場にある糖度測定機光センサー



メロンドームの対面販売。生産者と話し試食した上で、納得してメロンを購入できる



ネット系青肉メロンで甘みが強い

## 「肥後グリーン」の誕生

果皮や果肉の濃い緑色が特徴的。英語に地名を冠して「肥後グリーン」と命名されました。昭和61年に奈良県で開発。その後、熊本県で普及し命名され、県の代表的な品種として定着しています。



メロン型の大きな3つの屋根が特徴

## 七城メロンドームがオープン

ユニークな外観のメロンドームは、もともと七城町特産品センターとしてオープンしました。その後、平成11年に道の駅として登録。地元はもちろん、県内外からも多くの来客があり、「七城がメロンの町」と広く発信することに成功しました。

インターネットで  
購入できます

## 菊池まるごと市場

KIKUCHI MARUGOTO ICHIBA

アールスメロンは11月下旬頃まで取り扱っています。他にも季節ごとに旬な農産物や加工品など、菊池の魅力が詰まった商品を販売中です。



【問い合わせ先】  
菊池まるごと市場

☎0968(25)7777

📍 https://www.kikuchi-marugoto.jp



菊池まるごと市場

検索

メロンに情熱を注ぎ続ける農家の人たちは大勢います。技術や経験、先人の思いが積み上げられた菊池のメロン作り。いつまでも変わらず続くことを願ってやみません。  
食べた人の喜ぶ顔が、いつまでも見られるように。

「甘くておいしい！」  
「もっと食べたい！ おかわりー！」  
メロンを前に、子どもたちの笑顔がはじけます。

# 菊池のメロンで喜ぶ顔を



祖父がメロン農家の3兄妹。榎田葵翔くん④、  
柚菜ちゃん⑤、樹菜ちゃん⑥(菜師)



親から子へ

## 「家業を守りたい」

後継者不足や生産量低下に悩むメロンですが、新たな光もあります。家族でメロン作りをしている守塚さん一家(梶迫)家業への思いや、やりがいについて聞いてみました。

### 一家で取り組むメロン作り

「子どもの頃から漠然と継ごうと考えていました。今では家業に誇りを持っています」。丸々と実った収穫前のメロンを前に、息子の直紀さんは語ります。父・伸二さん、母・まゆみさん、妻・香織さんの4人で取り組むメロン作り。伸二さんは「息子と一緒に仕事ができうれしい」と頬を緩めます。

守塚家は祖父の故・國臣さんがメロンの栽培を開始。伸二さんは「私の時代は家業を継ぐのは普通だったけれど、現代は仕事の選択肢も多い。安定した職を求めて勤めに出る人がいるのは理解できます」と話します。  
直紀さんは農業大学で学び、20歳で就農。以来約10年にわた

り、メロン作りに取り組みます。

「仕事のやり方をめぐって父とはよくケンカします」と直紀さん。伸二さんも「良い商品を作るため、良かれと思って意見をぶつけ合っている。でも、後には引きずりませんよ。仕事もケンカもメリハリが大事ですね」と笑います。

### 「チームワークが大切」

守塚さん一家は春から初夏にかけてキンシヨメロンと肥後グリーンを生産。秋にはアール



守塚伸二さん  
(梶迫)



守塚直紀さん  
(梶迫)

スメロンを育てています。肥後グリーンとアールスメロンはメロンドームに出荷。対面販売は香織さんが担当しています。  
一方で、キンシヨメロンは板井園芸組合に所属して生産。組合のもと、インターネットや販売所の直販で全国に味覚を届けています。「メロン作りはチームワークが大切。頑張れば結果はついてくる。自信を持って作った商品を『おいしかった』と言ってもらえると本当にうれしい。やりがいを感じます」。  
後継者不足に悩むメロンの現状。「今は父の世代も現役だし、問題は見えにくいでしょう。でも、このままだと20年後はメロン農家が数えるほどに減ってしまう」と、直紀さんは後継者育成の必要性を訴えています。