

하치류 멜론

미타네초의 하치류 지역은 옛부터 달고 맛있는 멜론으로 유명했으며, 이 지역 농산물의 70%를 멜론이 차지하고 있습니다. 특히 유명한 품종은 하치류 지역에서만 재배되며 6 월부터 7 월이 제철인 ‘땡큐 멜론’입니다. 특별한 단맛으로 알려진 ‘다카미 멜론’도 인기 품종입니다.

하치류의 멜론 생산량은 1980 년대 후반을 피크로 급감했습니다. 농업 인구의 고령화가 진행되어 이러한 고급 과일의 수분에서 재배, 수확하기까지 필요한 어려운 기술을 배우고자 하는 의욕이 있는 청년이 감소하고 있는 것이 원인입니다. 일본에서 생산되는 대부분 과일과 마찬가지로 멜론도 외관이 중요한데, **높은 값에 팔기 위해서는** 멜론은 둥글고, 크고, 상처가 없어야 합니다.

하치류 멜론은 준비한 다양한 과일 및 야채와 함께 ‘드래건 프레시 센터’라고 불리는 현지 파머스 마켓에서 판매되고 있습니다. 현지 JA(**농업협동조합**)의 지원을 받아 운영되고 있는 이 센터에는 이 지역의 약 100 개 지역의 농업생산자가 등록되어 있습니다. 모든 농산물에는 생산자의 이름이 들어간 라벨이 붙어 있습니다. 대부분의 경우 농가 여성들이 시장에서 판매를 관리하고 남성들은 밭에서 일합니다.

장대를 감싸고 있는 커다란 용 동상이 있기 때문에 길에서 쉽게 드래건 프레시 센터를 찾을 수 있습니다. 시장은 연중무휴로 오전 9시부터 오후 6시까지 운영되고 있지만, 11 월에서 2 월 사이에는 오후 5시에 문을 닫습니다.