

メロンの食味上の苦み現象に関するお知らせ

メロンの外見では全く変異はなく、切った果肉も何ら変異は見られません(日数経過で変色部分発生)が、非常に稀ですが発生する事が予想されますので、万一の為、ご理解を賜りたく、ご案内申し上げます。

食味上非常に苦く、とても食べられる状態ではございません。

この場合、現品引き取りと代品のお届けにて対応させていただきますので、ご連絡をお願いいたします。

ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解を賜りますよう、よろしくお願いいたします。

<発生原因>

メロン成長過程で、雑菌が果肉内部に入った結果が主要因と考えられます。

雑菌は湿度を好む傾向があり、栽培中の天候が雨、曇りが続きますと、栽培ハウス内が高温多湿になり色々な菌が発生いたします。

これを予防するためハウスの風通しを良くしたり、殺菌剤を噴霧したりして予防に努めております。

さらに、菌は、糖度が高いほど入りやすく、完熟まで栽培管理する弊社にとりまして、大きな問題として予防に努めている状況です。

非常に稀な発生ですが、メロンにとって、避けて通れないともいわれる厄介な問題です。