

## 第18回 メロンはどうやって提供する？

昨日(6月17日)発生の地震情報に接した多くのランナーから「函館マラソンは大丈夫か？」とのお問合せをいただいておりますが、現段階において大会開催の障壁となる被害は生じておりませんので、引き続き当日に向け体調管理に万全を尽くしてくださいね。

さて。

夕張メロンの正式な切り方というものを皆さん知っていますか？少なくとも私は知りません(そんなに食べたこともありませんし・涙)。そこで夕張メロンの生産本拠のwebサイト「JA夕張市ネットショップ」を覗くと、切り方については言及されていませんが、「おいしい食べ方」については図解されていました。

- まず、
- ①「完熟した夕張メロンを2つに切ります。」そして
  - ②「わたごと種をとります。」なるほど。で、
  - ③「皮ごと全体を覆うようにラップをかけます。」ふむふむ。
  - ④「冷蔵庫でよく冷やします。」…ここで不覚にもよだれが出てきました。
  - ⑤「スプーンですくって食べると、やわらかな果肉だけでなく、みずみずしい果汁もしっかりと味わうことができます。」…ゴクリ。

この夕張メロン、第7回でお知らせしたとおり、くだもの社長からのご厚意により提供が叶ったわけですから、おいしく味わっていただくため、できればよく冷やしてお出ししたいと考えております。

で、随分と遠回りしましたが、その「切り方」です。

くだもの社長：「全体を半分にカットしてさ、たねを取ってさ、それを半分にして、そのまた半分にして三日月をつくるわけさ。で、それを皮が残った状態で真ん中からぶつとりと切れれば16分の1でしょ。それなりに食い応えあるわね。」と太っ腹。

事務局：「社長、それじゃ皮がぼいぼい捨てられるから現場は悲惨になるよ。だから皮も取ってさらにそれを半分に切って小さな紙コップに入れるというのはどう？」と現場マネジメントも加味してご意見具申。

くだもの社長：「いいや、それじゃセコいわ。」と譲らず。

これはもう、実際に切ってテストする(=喰う)しかないみたいですね。この結果は…フルマラソン35.8km地点の第10エイドステーション=緑の島でお確かめください。



●くだもの社長はフルにエントリー済み。この顔を見たら気軽にお声がけください！

なお、くだもの社長からは「夕張メロンさ、フルの人たちにはあたる(※北海道弁。この場合「配られる」の意)けど、ハーフの人たちにはあたらなでしょ…なんぼ考えてもそれってダメだわ」とのことで、氏のご厚意によりハーフの一般ランナーが陸上競技場にゴールするタイミングを見計らって、競技場内で夕張メロンが振る舞われることとなりました(数量限定)。すごい人です。