

คำนำ

โลกของเมลอน : คู่มือเลือกปลูก กิน และรู้จักเมลอน ทุกพันธุ์

“หากเอ่ยถึงเมลอน หลายคนอาจนึกถึงแตงไทยลูกกลมๆ สีเขียวอ่อน หรือแคนตาลูปเนื้อส้มหอมๆ แต่รู้หรือไม่ว่าโลกนี้มีเมลอนมากกว่า 20 สายพันธุ์ที่แตกต่างกัน ทั้งรูปร่าง สี รสชาติ และวิธีการรับประทาน

หนังสือเล่มนี้เกิดจากความสนใจในความหลากหลายของเมลอนที่พบเห็นได้ตามท้องตลาดทั่วโลก ตั้งแต่พันธุ์คลาสสิกอย่างฮันนี่ดิว และแคนตาลูป ไปจนถึงพันธุ์แปลกอย่างบานานาเมลอน หรือมุนเอนด์สตาร์ส ที่มีลายจุดดวงดาวบนเปลือก

เรายังได้เพิ่มข้อมูลเชิงปฏิบัติสำหรับผู้อ่านชาวไทย ไม่ว่าจะเป็นแนวทางการปลูกในภูมิประเทศร้อนชื้น ราคาตลาดในประเทศ และความนิยมในแต่ละทวีป เพื่อให้คุณสามารถเลือกเมลอนที่ใช่ ทั้งกินสด ทำขนม หรือปลูกเป็นอาชีพ

ขอให้สนุกกับการสำรวจโลกสีเขียว (และสีเหลือง ส้ม ขาว) ของเมลอนครับ”

20 สายพันธุ์ของเมลอน (เมลอน)



1. Cantaloupe

American-style



2. Charentais

European-furrow



3. Galia

Netted



4. Honeydew

Smooth



5. Canary



6. Santa Claus



7. Golden Crispy

Smooth



8. Sugar Kiss

Netted



9. Hale's Jumbo

Large reticulated



10. Allsweet

Striped



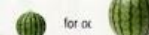
11. Klondike

Striped



12. Sugar Baby

Small watermelon



13. Moon and Stars

Dark rind



14. Carolina Cross

Giant watermelons



15. Winter Melon

White-fleshed guano



16. Casaba

Deeply furrowed



17. Kirkagac

Turkish, long-storing



18. Ogen

Small, seeded, Israeli



19. Crane

Netted, Japanese



20. Sharlyn

Netted, yellow



สารบัญ

บทที่1: รู้จักเมลอน - พืชตระกูลแตงแสนหลากหลาย หน้าที่ 06

- วงศ์พฤกษศาสตร์และถิ่นกำเนิด
- โครงสร้างของเมลอน (เปลือก เนื้อ เมล็ด)
- การแบ่งกลุ่มเมลอนตามลักษณะผิวและสีเนื้อ

บทที่ 2 : พันธุ์เมลอนเนื้อสีส้ม - กลิ่นหอม รสหวานเข้มข้น หน้าที่ 13

- แคนตาลูป (Cantaloupe)
- ชARENเทส์ (Charentais)
- ฮาร์ทออฟโกลด์ (Heart of Gold)

บทที่3: พันธุ์เมลอนเนื้อเขียว - สดชื่น หวานฉ่ำ หน้าที่ 23

- ฮันนี่ดีว (Honeydew)
- กาเลีย (Galia)
- โกลด์เอ็นคริสปี (Golden Crispy)
- ซานตาคลอส (Santa Claus)
- ซูก้าร์คิส (Sugar Kiss)
- ฮาลส์จัมโบ (Hales Jumbo)
- ออลสวีต (All Sweet)
- แคลสวีต (Cal Sweet)

บทที่ 4 : พันธุ์เมลอนเปลือกเหลือง - หวานจัด เนื้อแน่น หน้าที่ 35

- คานารี (Canary)
- คาซาบา (Casaba)
- เคิร์กกาัค (Kirkagac)

บทที่ 5 : พันธุ์เมลอนเนื้อแดง - ญาติใกล้ชิดแตงโม หน้าที 46

- แคโรไลนาครอส (Carolina Cross)
- ซูการ์เบบี้ (Sugar Baby)
- มูนเอนด์สตาร์ส (Moon & Stars)

บทที่ 6 : พันธุ์พิเศษและพันธุ์ท้องถิ่น หน้าที 56

- บานานาเมลอน (Banana Melon)
- วินเทอร์เมลอน (Winter Melon - ฟัก/แตงไทย)
- ชิ (Shi) - ความหวานน้อย พันธุ์เฉพาะ

บทที่ 7 : ปลูกเมลอนในเมืองไทย - เทคนิคและเคล็ดลับ หน้าที 67

- การเตรียมดินและการหยอดเมล็ด
- การให้น้ำ ใส่ปุ๋ย และป้องกันโรค
- พันธุ์ที่แนะนำสำหรับอากาศร้อนชื้น
- ฤดูปลูกที่เหมาะสมในแต่ละภาค

บทที่ 8 : ราคาและตลาดเมลอนทั่วโลก หน้าที 79

- ราคาทั่วโลกในประเทศไทย (ตลาดสด/ฟาร์ม)
- ความนิยมและราคาในญี่ปุ่น (ของพรีเมียม)

- ตลาดออสเตรเลียและนิวซีแลนด์
- สหภาพยุโรป - มาตรฐานคุณภาพ
- สหรัฐอเมริกาและแคนาดา - เมลอนอินทรีย์
- ตะวันออกกลาง - เมลอนนำเข้าฟุ่มเฟือย

บทที่ 9 : การรับประทานเมลอนในแต่ละวัฒนธรรม หน้าที่ 87

- ไทย - ส้มตำเมลอน? เมลอนแช่เย็น หรือขนมเมลอนลอยแก้ว
- ญี่ปุ่น - เมลอนพรีเมียมราคาแพง และของขวัญสูงสุด
- ยุโรป - เมลอนกับแฮมโปรชุตโต
- อเมริกา - เมลอนสลัดและสมูทตี้
- ตะวันออกกลาง - เมลอนแห้งและแยม

บทที่ 10 : สรุป - เลือกเมลอนให้ถูกใจ กินให้เป็น หน้าที่ 96

- ตารางเปรียบเทียบรสชาติ เนื้อสัมผัส และความหวาน
- คำแนะนำในการเลือกซื้อและเก็บรักษา
- เมนูง่ายๆ กับเมลอนพันธุ์ต่างๆ

ภาคผนวก หน้าที่ 105

- ตารางชื่อวิทยาศาสตร์ของทุกพันธุ์
- แหล่งซื้อเมล็ดพันธุ์ในประเทศไทย
- บรรณานุกรมและเว็บไซต์อ้างอิง

บทที่ 1

รู้จักเมลอน - พืชตระกูลแตงแสน

หลากหลาย

รู้จักเมลอน - พืชตระกูลแตงแสน

หลากหลาย

1.1 วงศ์พฤกษศาสตร์และถิ่นกำเนิด

เมลอนหรือที่คนไทยเรียกกันติดปากว่า "แคนตาลูป" จัดอยู่ในวงศ์ Cucurbitaceae ซึ่งเป็นวงศ์เดียวกับแตงกวา ฟักทอง บวบ และแตงโม โดยมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cucumis melo* L. น่าสนใจว่าแม้แตงโมจะถูกจัดอยู่ในวงศ์เดียวกัน แต่แตงโมมีสกุลต่างออกไปคือ *Citrullus lanatus* จึงไม่ใช่ญาติใกล้ชิดกับเมลอนเท่าใดนัก

ถิ่นกำเนิดของเมลอน มีการถกเถียงกันในหมู่นักพฤกษศาสตร์ โดยมีหลักฐานชัดเจนว่ามีต้นกำเนิดจากสองภูมิภาคหลัก ได้แก่ ทวีปแอฟริกา และ อนุทวีปอินเดีย โดยพบหลักฐานการบันทึกการปลูกเมลอนในประเทศอียิปต์เมื่อประมาณ 2,400 ปีก่อนคริสตกาล ขณะที่ในประเทศอิตาลีมีบันทึกตั้งแต่ ค.ศ. 1994 ว่าเมือง "แคนตาลูป" (Cantalupu) ใกล้กรุงโรมเป็นแหล่งปลูกที่มีชื่อเสียง ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ "แคนตาลูป" ในเวลาต่อมา

จากอินเดียและแอฟริกา เมลอนได้แพร่กระจายไปยังภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วโลกผ่านเส้นทางการค้าและการล่าอาณานิคม จนเกิดการพัฒนาสายพันธุ์ที่หลากหลายตามสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละท้องถิ่น ดังจะเห็นได้จากพันธุ์ต่าง ๆ ในคู่มือนี้ที่มีถิ่นกำเนิดแตกต่างกันไป ตั้งแต่ยุโรป ตะวันออกกลาง ไปจนถึงอเมริกา

1.2 โครงสร้างและลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของเมลอน

แม้เมลอนแต่ละพันธุ์จะมีรูปร่าง สีผิว และรสชาติแตกต่างกัน แต่โดยพื้นฐานแล้ว มีโครงสร้างที่คล้ายคลึงกัน ดังนี้

1) เปลือก (Rind)

เปลือกของเมลอนมีตั้งแต่นุ่มไปจนถึงแข็งมาก ขึ้นอยู่กับพันธุ์ โดยแบ่งตามลักษณะผิวได้ 2 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ

- กลุ่มผิวร่างแห (Netted rind) - มีลายคล้ายตาข่ายหรือร่างแหบนเปลือก เช่น แคนตาลูป กาเลีย ลักษณะนี้เกิดขึ้นจากการเจริญเติบโตของเนื้อเยื่อเปลือกที่ไม่เท่ากันขณะผลขยายตัว
- กลุ่มผิวเกลี้ยง (Smooth rind) - ผิวเรียบเป็นมัน เช่น ฮันนี่ดิว คานารี หรือซานตาคลอส

สีของเปลือกมีความหลากหลายตั้งแต่เขียวอ่อน เหลือง ส้ม ไปจนถึงเขียวเข้มลายต่าง เช่น พันธุ์มุนเอนด์สตาร์ที่มีลายจุดขาวเหลืองประจุดท้องฟ้ายามค่ำคืน

2) เนื้อ (Flesh)

เนื้อเมลอนเป็นส่วนที่รับประทาน มีสีแตกต่างกันตามพันธุ์ ได้แก่

- เนื้อสีส้ม - พบในแคนตาลูป ชาเรนเทส ฮาร์ตออฟโกลด์ มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว รสหวานเข้มข้น
- เนื้อสีเขียวอ่อนถึงขาว - พบในฮันนี่ดิว กาเลีย ซานตาคลอส ชูการ์คิส มีรสหวานละมุน สดชื่น
- เนื้อสีแดง - พบในพันธุ์ที่เป็นญาติใกล้ชิดกับแตงโม เช่น แครโวลินาครอส หรือมุนเอนด์สตาร์ส

เนื้อเมลอนมีปริมาณน้ำสูง (ประมาณ 90%) จึงให้ความสดชื่น และมีน้ำตาลธรรมชาติ (ฟรุคโตสและซูโครส) ที่ให้ความหวาน

3) เมล็ด (Seeds)

เมล็ดของเมลอนอยู่รวมกันเป็นกลุ่มในโพรงกลางผล มีลักษณะแบนรี สีขาวถึงน้ำตาลอ่อน เมล็ดมีขนาดและสีแตกต่างกันตามสายพันธุ์ ซึ่งนักพฤกษศาสตร์ใช้เป็นลักษณะสำคัญในการจำแนกความหลากหลายของเมลอน

1.3 การแบ่งกลุ่มเมลอนตามลักษณะผิวและสีเนื้อ

เพื่อความเข้าใจที่ง่ายขึ้น เราสามารถแบ่งเมลอนออกเป็น 4 กลุ่มหลักตามลักษณะที่สังเกตได้ง่าย ดังนี้

กลุ่ม ลักษณะเปลือก สีเนื้อ ตัวอย่างพันธุ์

- กลุ่มเนื้อสีส้ม กลิ่นหอม ผิวร่างแหหรือเกลี้ยง ส้มถึงแสดมอน แคนตาลูป, ซาเรนเทส, ฮาร์ตออฟโกลด์
- กลุ่มเนื้อเขียว หวานละมุน ผิวเกลี้ยงเป็นมัน เขียวอ่อนถึงขาว ฮันนี่ดิว, คานารี, ชานตาคอลอส, กาเลีย
- กลุ่มเนื้อแดง กรอบ ผิวหนา ลายเข้ม แดงถึงชมพู แคโรไลนาครอส, ซูการ์เบบี้, มุนเอนด์สตาร์ส
- กลุ่มพันธุ์พิเศษ หลากหลาย หลากหลาย บานานาเมลอน (รูปทรงยาว), วินเทอร์เมลอน (เนื้อขาว)

นอกจากนี้ เมลอนในกลุ่ม "มัสค์เมลอน" (Muskmelon) ซึ่งรวมแคนตาลูปและกาเลีย จะมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวเมื่อสุก ในขณะที่ฮันนี่ดิวและคานารีไม่มีกลิ่นฉุน แต่ให้รสหวานสะอาดกว่า

1.4 เมล่อนในประเทศไทย : ประวัติและการแพร่กระจาย

เมล่อนเข้ามาในประเทศไทยเมื่อใด?

ตามบันทึกทางประวัติศาสตร์ เมล่อนถูกนำเข้ามาในประเทศไทยครั้งแรกเมื่อประมาณ พ.ศ. 2478 (ค.ศ. 1935) โดยนำมาทดลองปลูกที่สถานีการเกษตรแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ แต่ในระยะแรกไม่ประสบผลสำเร็จ เนื่องจากเมล่อนเป็นโรคตายเสียส่วนใหญ่

ต่อมาในช่วง พ.ศ. 2493 - 2499 ได้มีการนำเมล่อนมาทดลองปลูกอีกครั้งที่เกษตรกลางบางเขน (ปัจจุบันคือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) โดยเฉพาะพันธุ์ ริโอโกลด์ จากสหรัฐอเมริกา ปรากฏว่าให้ผลดี บางผลมีน้ำหนักถึง 4 กิโลกรัม จึงเริ่มมีการขยายการปลูกอย่างจริงจัง

ปัจจุบันเมล่อนปลูกที่ไหนบ้างในไทย?

แหล่งปลูกเมล่อนที่สำคัญในปัจจุบัน ได้แก่

- จังหวัดสระแก้ว - โดยเฉพาะอำเภออรัญประเทศ เป็นแหล่งผลิตที่ขึ้นชื่อ
- กรุงเทพมหานคร - เขตลาดกระบัง
- จังหวัดเชียงใหม่ - กลับมาเป็นแหล่งปลูกที่สำคัญอีกครั้ง
- จังหวัดพระนครศรีอยุธยา - มีรายงานในปี 2559 ว่ามีผู้ปลูก 28 ราย พื้นที่ 155 ไร่ ผลผลิตรวม 984,100 กิโลกรัม

ด้วยสภาพอากาศร้อนชื้นที่เหมาะสม เมล่อนจึงกลายเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีแนวโน้มเติบโตขึ้นเรื่อย ๆ โดยราคาขายส่งในปี 2559 อยู่ที่ประมาณ 73.95 บาทต่อกิโลกรัม สร้างรายได้เฉลี่ยถึง 242,038 บาทต่อไร่



1.5 สรุปบทนำ : ความหลากหลายที่รอการค้นพบ

จากข้อมูลในบทนี้ เราจะเห็นว่าเมลอนมีไข่แคเมลไม้มธรรมดา หากแต่อดมไปด้วยประวัติศาสตร์อันยาวนาน ความหลากหลายทางชีวภาพที่น่าทึ่ง และความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมของผู้คนทั่วโลก พันธุ์ต่าง ๆ ที่จะกล่าวถึงในบทต่อ ๆ ไป ล้วนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งในด้านรสชาติ เนื้อสัมผัส และวิธีการรับประทาน

ในบทถัดไป เราจะเริ่มเจาะลึกแต่ละกลุ่มพันธุ์ เริ่มจาก เมลอนเนื้อสีส้ม กลิ่นหอม กลุ่มคลาสสิกที่เป็นที่รักของใครหลายคน นั่นก็คือ แคนตาลูป และญาติสนิทของมัน

เกร็ดความรู้ท้ายบท : คำว่า "แคนตาลูป" ที่คนไทยใช้เรียกเมลอนเกือบทุกชนิด แท้จริงแล้วมาจากชื่อเมือง "คันทาลูโป" (Cantalupo) ใกล้กรุงโรม ประเทศอิตาลี ซึ่งเป็นแหล่งปลูกเมลอนพันธุ์แรก ๆ ที่ชาวยุโรปรู้จัก ด้วยเหตุนี้ ในทางวิชาการจึงควรเรียก "เมลอน" เป็นคำรวม และเรียก "แคนตาลูป" เฉพาะพันธุ์ที่มีผิวร่างแห และเนื้อสีส้มเท่านั้น

บทที่ 2

พันธุ์เมลอนเนื้อสีส้ม - กลิ่นหอม รส
หวานเข้มข้น

พันธุ์เมลอนเนื้อสีส้ม - กลิ่นหอม รสหวานเข้มข้น

2.1 ภาพรวมเมลอนเนื้อสีส้ม

เมลอนกลุ่มเนื้อสีส้มนับเป็นกลุ่มที่ได้รับความนิยมมากที่สุดกลุ่มหนึ่งของโลก ด้วยเอกลักษณ์เด่นที่ กลิ่นหอมฉุนเฉพาะตัว และ รสชาติหวานเข้มข้น แตกต่างจากเมลอนเนื้อเขียวที่ให้ความสดชื่นละมุนกว่า เนื้อสีส้มเกิดจากการสะสมของสารแคโรทีนอยด์ ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระกลุ่มเดียวกับที่พบในแครอทและฟักทอง โดยแคโรทีนอยด์หลักในเมลอนเนื้อส้มคือ เบตา-แคโรทีน ซึ่งร่างกายสามารถเปลี่ยนเป็นวิตามินเอได้

ในทางพฤกษศาสตร์ เมลอนเนื้อสีส้มส่วนใหญ่อยู่ในกลุ่ม มัสค์เมลอน (Muskmelon) หรือชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cucumis melo* ซึ่งแบ่งย่อยออกเป็น 2 พันธุ์หลักที่รู้จักกันในชื่อ "แคนตาลูป" ได้แก่ :

- *C. melo* var. *reticulatus* - พบมากในอเมริกาเหนือ มีผิวร่างแห (netted rind) ชัดเจน
- *C. melo* var. *cantalupensis* - พบมากในยุโรป มีผิวเป็นร่องลึกแต่ไม่มีตาข่าย

ที่น่าสนใจคือ แคนตาลูปทั้งหมดจัดเป็นมัสค์เมลอน แต่ไม่ใช่มัสค์เมลอนทุกชนิดที่เป็นแคนตาลูป ตัวอย่างเช่น แดงไทย (*C. melo* var. *acidulus*) ซึ่งจัดอยู่ในมัสค์เมลอนเช่นกันแต่ไม่ใช่แคนตาลูป ขณะที่เมลอนญี่ปุ่น (Japanese melons) ทั้งหมดจัดอยู่ในกลุ่มแคนตาลูป

บทนี้จะกล่าวถึง3พันธุ์หลักในกลุ่มเนื้อสีส้ม ที่ปรากฏในภาพรวมของคู่มือนี้ ได้แก่ แคนตาลูป (Cantaloupe) ชาเรนเทส์ (Charentais) และ ฮาร์ทออฟโกลด์ (Heart of Gold) โดยแต่ละพันธุ์มีเอกลักษณ์และเรื่องราวที่น่าสนใจแตกต่างกันไป

2.2 แคนตาลูป (Cantaloupe) - คลาสสิกที่ใครก็รู้จัก

ชื่อวิทยาศาสตร์และอนุกรมวิธาน

- ชื่อวิทยาศาสตร์: *Cucumis melo* var. *cantalupensis* หรือ var. *reticulatus* (ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ย่อย)
- วงศ์: Cucurbitaceae
- ชื่อสามัญอื่น ๆ: มัสค์เมลอน (Muskmelon), แคนตาลูปยุโรป/อเมริกัน

ลักษณะเด่น

แคนตาลูปเป็นเมลอนที่มี เปลือกสีน้ำตาลอมเขียวหรือสีเบจ มี ลายร่างแห (netted rind) คล้ายตาข่ายปกคลุมทั่วทั้งผล ยกเว้นพันธุ์ยุโรปบางชนิดที่มีผิวเรียบเป็นร่องลึก เนื้อด้านในมี สีส้มเข้ม ถึงแซลมอน มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวที่จัดจ้านและจดจำได้ง่ายจนใครเปิดตู้เย็นก็รู้ได้ทันทีว่ามีแคนตาลูปอยู่ข้างใน

รสชาติหวานเข้มข้น เนื้อนุ่มละมุน แต่ไม่ละจนเกินไป นิยมรับประทานสด ปั่นเป็นสมูทตี้ หรือใส่ในของหวาน

ถิ่นกำเนิดและประวัติ

ชื่อ "แคนตาลูป" มาจากเมือง คันทาลูโป (Cantalupo) ใกล้กรุงโรม ประเทศ อิตาลี ซึ่งเป็นสถานที่ที่เมล็ดพันธุ์จากอาร์เมเนียถูกนำมาปลูกในสวนของสังฆราช

แห่งคริสตจักรคาทอลิกเมื่อประมาณ ค.ศ. 1700 หลังจากนั้นความนิยมก็แพร่กระจายไปทั่วยุโรปและอเมริกา

ในอเมริกาเหนือ แคนตาลูปที่ปลูกกันส่วนใหญ่จริง ๆ แล้วคือ *C. melo* var. *reticulatus* หรือมีสค์เมลอนที่มีผิวร่างแห ส่วนแคนตาลูปแบบยุโรปดั้งเดิมที่มีผิวเรียบเป็นร่องลึกจะพบมากในยุโรป



พันธุ์ย่อยที่นิยม

ในเอกสารอ้างอิงมีแคนตาลูปหลากหลายสายพันธุ์ แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ตามแหล่งปลูก :

กลุ่ม Western Shipper - ปลูกในรัฐทางตะวันตกของสหรัฐฯ เช่น แคลิฟอร์เนีย แอริโซนา พันธุ์ที่นิยม ได้แก่:

- ฮาล์สเบสท์ (Hale's Best) - เป็นต้นกำเนิดของสายพันธุ์ที่ใช้ในเชิง

พาณิชย์

- ฮาร์ตออฟโกลด์ (Hearts of Gold) - จะกล่าวถึงในหัวข้อ 2.4
- ชาร์มเมล (Charmel), ท็อปมาร์ค (Top Mark), โกลด์รัช (Gold Rush) เป็นต้น

กลุ่ม Eastern Shipper - ปลุกทางตะวันออกของสหรัฐฯ

การปลูกในประเทศไทย

แคนตาลูปปลูกได้ดีในประเทศไทยเนื่องจากสภาพอากาศร้อนชื้นเหมาะสม แหล่งปลูกสำคัญได้แก่ จังหวัดสระแก้ว (อำเภออรัญประเทศ) พระนครศรีอยุธยา และ เชียงใหม่ จากการศึกษาพบว่า การปลูกเมลอนในอยุธยา มีผู้ปลูก 28 ราย พื้นที่ 155 ไร่ ให้ผลผลิตรวม 984,100 กิโลกรัม

ราคาและตลาด

- ประเทศไทย: ราคาขายส่งแคนตาลูปสดในประเทศอยู่ที่ประมาณ 0.56 เหรียญสหรัฐฯ ต่อกิโลกรัม (ประมาณ 19-20 บาท ณ อัตราแลกเปลี่ยนปัจจุบัน) ขณะที่เมลอนพันธุ์ญี่ปุ่นเนื้อส้มในตลาดไทยมีราคาสูงถึง 160-230 บาทต่อกิโลกรัม และเมลอนญี่ปุ่นสีทองเนื้อส้มจากอยุธยาจำหน่ายที่ 180 บาทต่อกิโลกรัม
- ตลาดส่งออก: ไทยส่งออกเมลอนแช่แข็ง (รวมแคนตาลูป) มูลค่าปี 2023 ถึง 760 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ โดยตลาดส่งออกหลักคือ จีน สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย และแคนาดา
- ญี่ปุ่น: เมลอนคุณภาพสูงในซูเปอร์มาร์เก็ตญี่ปุ่นมีราคา 3.50 - 11.70 ยูโรต่อกิโลกรัม (ประมาณ 130-430 บาท)
- สหภาพยุโรป: สเปนเป็นผู้ผลิตหลักในช่วงฤดูร้อน (พ.ค.-ก.ย.) ส่วน

คอสตาริกาและกัวเตมาลาลังเสริมตลาดนอกฤดูกาล

ความนิยมในแต่ละภูมิภาค

- สหรัฐอเมริกา/แคนาดา: แคนตาลูปเป็นเมลอนที่พบเห็นได้ทั่วไปในซูเปอร์มาร์เก็ต รับประทานสดเป็นอาหารเช้า หรือใส่ในผลไม้รวม
- ยุโรป: นิยมรับประทานแคนตาลูปกับแฮมโปรชุตโต (Prosciutto e Melone) ซึ่งเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยคลาสสิกของอิตาลี
- ญี่ปุ่น: เมลอนญี่ปุ่นที่จัดเป็นแคนตาลูปทั้งหมดมีสถานะเป็นผลไม้พรีเมียม มักใช้เป็นของขวัญราคาแพง
- ไทย: นิยมรับประทานสดแช่เย็น ปั่นเป็นเครื่องดื่ม หรือใช้ในขนมหวาน

2.3 ชาเรนเทส์ (Charentais) - มรดกจากฝรั่งเศส สูดยอรสชาติแห่งยุโรป

ชื่อวิทยาศาสตร์และอนุกรมวิธาน

- ชื่อวิทยาศาสตร์: *Cucumis melo* var. *cantalupensis*
- ชื่อสามัญอื่น ๆ: แคนตาลูปฝรั่งเศส, French Charentais

ลักษณะเด่น

ชาเรนเทส์เป็นแคนตาลูป พันธุ์โบราณจากประเทศฝรั่งเศส ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็น เมลอนที่มีรสชาติดีที่สุดชนิดหนึ่งของโลก ผลมีขนาดเล็ก (ประมาณ 1.2 กิโลกรัม) เปลือกสีเขียวเงินอ่อน มีร่องลึกคล้ายแคนตาลูปยุโรป เนื้อด้านในสีส้มสด เนื้อแน่น ละเอียดย เป็นครีม และมีกลิ่นหอมราวกับน้ำหอม

รสชาติหวานแบบน้ำผึ้งผสมกลิ่นดอกไม้ หอมละมุนจนผู้ที่เคยชิมมักเอ่ยถึงด้วยความประทับใจ

ถิ่นกำเนิด

มีถิ่นกำเนิดในประเทศฝรั่งเศส โดยเฉพาะแคว้นชาเรนต์ (Charente) ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ พันธุ์นี้ถูกพัฒนาและอนุรักษ์ไว้ในฝรั่งเศสและยุโรปมานานหลายศตวรรษ

ข้อควรรู้: หายากนอกยุโรป

ชาเรนเทส์จัดเป็นเมลอนที่ หาชื้อยาก ตามซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไปนอกทวีปยุโรป ด้วยขนาดเล็กและเปลือกบาง ทำให้ไม่เหมาะกับการขนส่งทางไกล ผู้ที่อยากชิมรสชาติของเมลอนพันธุ์นี้มักต้องไปที่ฝรั่งเศสหรือสั่งจากฟาร์มเฉพาะทาง

การปลูกในประเทศไทย

สามารถปลูกได้ ในประเทศไทย เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่มีระยะเวลาสุกประมาณ 70 วันหลังย้ายปลูก ซึ่งสั้นพอที่จะปลูกในสภาพอากาศเขตร้อนได้ หากได้รับการดูแลเอาใจใส่ โดยเฉพาะการใส่ปุ๋ยเพื่อพัฒนารสชาติ อย่างไรก็ตามยังไม่มีมีการปลูกเชิงพาณิชย์ในไทยมากนัก

ราคาและตลาด

เนื่องจากหายากและมีคุณภาพสูง ชาเรนเทส์จึงมีราคาสูงกว่าแคนตาลูปทั่วไป ในยุโรปนิยมรับประทานกับชีสแพะและโปรชุตโต หรือเสิร์ฟเป็นของหวาน

ความนิยมในแต่ละภูมิภาค

- ยุโรป (โดยเฉพาะฝรั่งเศส): ถือเป็นเมลอนระดับพรีเมียม นิยมเสิร์ฟในมือเย็นแบบฝรั่งเศส

- สหรัฐอเมริกา: มีการปลูกในฟาร์มขนาดเล็กบางแห่ง เช่น Hayshaker Farm ในรัฐวอชิงตัน
- ประเทศไทย: ยังไม่แพร่หลาย แต่มีศักยภาพในการปลูกเพื่อตลาดพรีเมียม

2.4 ฮาร์ทออฟโกลด์ (Heart of Gold) - แคนตาลูปคลาสสิกจากอเมริกา

ชื่อวิทยาศาสตร์

- ชื่อวิทยาศาสตร์: *Cucumis melo* var. *reticulatus*
- ชื่อสามัญอื่น ๆ: Hearts of Gold

ลักษณะเด่น

ฮาร์ทออฟโกลด์เป็น แคนตาลูปพันธุ์เก่าแก่ของอเมริกา ที่มีผิวร่างแหสีทองอมเขียว เมื่อสุกเต็มที่เปลือกจะเปลี่ยนเป็นสีทอง เนื้อด้านในสีส้มเข้ม รสหวานจัดและมักกลิ่นหอมเฉพาะตัว เนื้อนุ่มละมุน

ถิ่นกำเนิด

มีถิ่นกำเนิดในสหรัฐอเมริกา โดยจัดเป็นสายพันธุ์ดั้งเดิม (heirloom) ที่ได้รับการปลูกสืบทอดกันมายาวนาน ปัจจุบันยังคงเป็นที่นิยมในกลุ่มเกษตรกรที่เน้นรสชาติมากกว่าความทนทานในการขนส่ง

การปลูกในประเทศไทย

สามารถปลูกได้ในประเทศไทย เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่ปลูกในเขตร้อนชื้นได้ แห้ง

ปลูกในไทยอาจพบได้ในฟาร์มขนาดเล็กที่เน้นคุณภาพ

ราคาและตลาด

แม้ฮาร์ตออฟโกลด์จะไม่ใช่อพันธุ์เชิงพาณิชย์หลัก แต่ในกลุ่มผู้ที่ชื่นชอบเมลอนพันธุ์เก่าแก่ก็มีราคาสูงกว่าพันธุ์ทั่วไป เนื่องจากรสชาติที่เหนือกว่า

ความนิยมในแต่ละภูมิภาค

- สหรัฐอเมริกา: นิยมปลูกในฟาร์มขนาดเล็กและตลาดเกษตรกร (farmer's market)
- ยุโรป: เป็นที่รู้จักในกลุ่มผู้ที่ชื่นชอบเมลอนพันธุ์เก่าแก่

2.5 ตารางเปรียบเทียบเมลอนเนื้อสีส้มทั้ง 3 พันธุ์

5 ตารางเปรียบเทียบเมลอนเนื้อสีส้มทั้ง 3 พันธุ์				
คุณลักษณะ	 แคนตาลูป (Cantaloupe)	 ชารนเทส์ (Charentais)	 ฮาร์ตออฟโกลด์ (Heart of Gold)	
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>C. melo var. reticulatus / cantalupensis</i>	<i>C. melo var. cantalupensis</i>	<i>C. melo var. reticulatus</i>	
ถิ่นกำเนิด	อิตาลี / อเมริกาเหนือ  	ฝรั่งเศส	สหรัฐอเมริกา	
ลักษณะเปลือก	ผิวร่างแห (แบบอเมริกัน) หรือร่องลึก (แบบยุโรป) 	ร่องลึก สีเขียวเงิน 	ผิวร่างแห สีทองเมื่อสุก 	
สีเนื้อ	ส้มถึงเข้มนอน		ส้มสด	ส้มเข้ม
รสชาติ	หวานเข้ม กลิ่นหอมฉุน		หวานน้ำผึ้ง กลิ่นดอกไม้	หวานจัด กลิ่นหอมคลาสสิก
ขนาด	 กลางถึงใหญ่	เล็ก (1.2 กก.)	กลาง	กลาง
ระยะเวลาสุก	70-90 วัน		70 วัน	85 วัน
ความหายาก	ทั่วไป		หายากนอกยุโรป	หายากปานกลาง

สุดตารางเปรียบเทียบเมลอนเนื้อสีส้มทั้ง 3 พันธุ์

2.6 สรุปบท : เมลอนเนื้อสีส้ม - จุดเริ่มต้นของความรักในเมลอน

เมลอนกลุ่มเนื้อสีส้มนับเป็น "ประดู่" สู่โลกของเมลอนสำหรับคนส่วนใหญ่ ด้วยกลิ่นหอมที่จดจำได้และรสชาติหวานเข้มข้นที่เป็นเอกลักษณ์ แคนตาลูปในรูปแบบต่าง ๆ ได้สร้างความประทับใจให้กับผู้คนทั่วโลกมาหลายศตวรรษ ตั้งแต่เมืองคันตาลูปในอิตาลีไปจนถึงฟาร์มในสหรัฐอเมริกา และจากตลาดในประเทศไทยไปจนถึงร้านอาหารระดับหรูในฝรั่งเศส

ซาเรนเทสและฮาร์ตออฟโกลด์ แม้จะเป็นพันธุ์ที่มีความเฉพาะตัวและหาซื้อยากกว่า แต่ก็เครื่องพิสูจน์ว่าเมลอนเนื้อสีส้มมิได้มีเพียงแค่ "แคนตาลูป" ทั่วไป แต่ยังมีหลากหลายทางรสชาติและวัฒนธรรมที่รอให้คนรักเมลอนได้ค้นพบ

ในบทถัดไป เราจะเดินทางเข้าสู่โลกของ เมลอนเนื้อเขียว กลุ่มที่ให้ความสดชื่น หวานละมุน และมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างอย่างสิ้นเชิง ตั้งแต่ฮันนี่ดิวที่เราคุ้นเคย ไปจนถึงกาเลียและซานตาคลอสที่มีเรื่องราวน่าสนใจไม่แพ้กัน

เกร็ดความรู้ท้ายบท: หากเคยชิมแคนตาลูปในประเทศไทยแล้วรู้สึกวากลิ้นหอมไม่เท่ากับที่ชิมในยุโรป นั่นอาจเป็นเพราะแคนตาลูปที่ปลูกในไทยส่วนใหญ่เป็นสายพันธุ์ *reticulatus* (ผิวร่างแห) ซึ่งมีกลิ่นอ่อนกว่าแคนตาลูปยุโรปดั้งเดิม (*cantalupensis*) ที่มีผิวร่องลึกและกลิ่นหอมจัดจ้านกว่า

บทที่3

พันธุ์เมลอนเนื้อเขียว - สดชื่น

หวานละมุน

พันธุ์เมลอนเนื้อเขียว - สดชื่น

หวานละมุน

3.1 ภาพรวมเมลอนเนื้อเขียว

หลังจากที่เราได้ทำความรู้จักกับเมลอนเนื้อสีส้มกลุ่มกลิ่นหอมเข้มข้นไปแล้ว บทนี้จะพาทุกท่านเข้าสู่โลกของเมลอนอีกกลุ่มที่มีเอกลักษณ์截然不同 นั่นคือ เมลอนเนื้อเขียว ซึ่งให้ความรู้สึกสดชื่น หวานละมุน และมักมีกลิ่นที่อ่อนโยนกว่ากลุ่มเนื้อส้ม

เมลอนกลุ่มนี้มีเนื้อสัมผัสตั้งแต่กรอบจนถึงนุ่มละมุน รสชาติหวานสะอาดไม่เลี่ยน บางพันธุ์มีกลิ่นหอมแบบดอกไม้หรือน้ำผึ้งอ่อน ๆ ทำให้เป็นที่นิยมในหมู่ผู้ที่ชื่นชอบรสชาติที่เรียบง่ายแต่ลึกซึ้ง

ในบทนี้เราจะกล่าวถึงพันธุ์ต่าง ๆ ในกลุ่มเนื้อเขียวตามที่ปรากฏในคู่มือนี้ ได้แก่ ฮันนี่ดิว (Honeydew) กาเลีย (Galia) โกลด์นคริสปี (Golden Crispy) ซานตาคลอส (Santa Claus) ชูการ์คิส (Sugar Kiss) ฮาเลสจัมโบ (Hales Jumbo) ออลสวีต (All Sweet) และ แคลสวีต (Cal Sweet) โดยแต่ละพันธุ์ล้วนมีเรื่องราวและเสน่ห์เฉพาะตัว

3.2 ฮันนี่ดิว (Honeydew) - ราชีนีแห่งเมลอนเนื้อเขียว

ชื่อวิทยาศาสตร์และอนุกรมวิธาน

- ชื่อวิทยาศาสตร์: Cucumis melo var. inodorus
- วงศ์: Cucurbitaceae
- ชื่อสามัญอื่น ๆ: แตงฮันนี่ดิว, แตงน้ำผึ้ง

ลักษณะเด่น

ฮันนี่ดิวเป็นเมลอนที่มี เปลือกเรียบเป็นมัน สีเขียวอ่อนถึงขาวนวล เนื้อด้านในมี สีเขียวอ่อน สดใส เนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ และหวานละมุนคล้ายน้ำผึ้ง ซึ่งเป็นที่มาของชื่อ "Honeydew" (น้ำค้างน้ำผึ้ง) ฮันนี่ดิวแทบไม่มีกลิ่นจนเหมือนแคนตาลูป แต่ให้รสชาติหวานสะอาดและสดชื่น เนื้อละเอียด รับประทานแล้วไม่เลี่ยน

ถิ่นกำเนิดและประวัติ

ฮันนี่ดิวมีถิ่นกำเนิดในทวีปแอฟริกาและเอเชียตะวันตกเฉียงใต้ ต่อมาถูกนำไปปลูกในยุโรปและอเมริกา ปัจจุบันเป็นหนึ่งในเมลอนที่ปลูกกันมากที่สุดในโลก รองจากแคนตาลูป

พันธุ์ที่นิยมและความสัมพันธ์กับเมลอนญี่ปุ่น

ที่น่าสนใจคือ ฮันนี่ดิวมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับ เมลอนญี่ปุ่น (Japanese melons) ซึ่งปัจจุบันถูกจัดให้อยู่ในกลุ่มเมลอนญี่ปุ่นทั้งหมด โดยเมลอนญี่ปุ่นมีราคาสูงมากและมักใช้เป็นของขวัญพรีเมียม โดยราคาขายส่งเมลอนญี่ปุ่นในประเทศญี่ปุ่นอยู่ที่ประมาณ 14.10 ถึง 31.17 เหยียสหรัฐฯ ต่อ กิโลกรัม ในปี 2567

การปลูกในประเทศไทย

ฮันนี่ดิวปลูกได้ดีในประเทศไทย มีการปลูกในหลายจังหวัด เช่น เชียงใหม่

เชียงราย เพชรบุรี ปราจีนบุรี และประจวบคีรีขันธ์ แหล่งปลูกที่สำคัญได้แก่
จังหวัดสระแก้วและพระนครศรีอยุธยา

ราคาและตลาด

- ประเทศไทย: ราคาขายส่งเมลอนสดในประเทศอยู่ที่ประมาณ 0.56 เหรียญสหรัฐ ต่อกิโลกรัม (ประมาณ 19-20 บาท) ขณะที่ในซูเปอร์มาร์เก็ตไทยราคาอยู่ที่ 3.23 ถึง 4.00 ยูโรต่อกิโลกรัม
- ญี่ปุ่น: ราคาเมลอนคุณภาพสูงในซูเปอร์มาร์เก็ตอยู่ที่ 3.50 - 11.70 ยูโรต่อกิโลกรัม
- สหรัฐอเมริกา/แคนาดา: อันนี้ดิวเป็นเมลอนที่พบเห็นได้ทั่วไปราคาปานกลาง

ความนิยมในแต่ละภูมิภาค

- สหรัฐอเมริกา/แคนาดา: อันนี้ดิวเป็นเมลอนยอดนิยมอันดับสองรองจากแคนตาลูป รับประทานสดในสลัดผลไม้
- ยุโรป: เป็นที่นิยมในประเทศแถบเมดิเตอร์เรเนียน
- ญี่ปุ่น: เมลอนญี่ปุ่นที่มีรสชาติใกล้เคียงอันนี้ดิวมีสถานะเป็นผลไม้พรีเมียมราคาสูง
- ไทย: รับประทานสดแช่เย็น หรือใช้ในขนมหวานและเครื่องดื่ม

3.3 กาเลีย (Galia) - ลูกผสมจากอิสราเอล กลิ่นหอมแบบมัสค์เมลอน

ชื่อวิทยาศาสตร์และอนุกรมวิธาน

- ชื่อวิทยาศาสตร์: Cucumis melo (พันธุ์ผสมระหว่างแคนตาลูปและฮันนี่ดิว)
- ชื่อสามัญอื่น ๆ: Galia melon

ลักษณะเด่น

กาเลียเป็น เมลอนลูกผสม ที่พัฒนาขึ้นโดยการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างแคนตาลูป (เนื้อส้ม) กับฮันนี่ดิว (เนื้อเขียว) ผลที่ได้คือเมลอนที่มี เปลือกสีเขียวอมเหลืองลายร่างแห คล้ายแคนตาลูป แต่เนื้อด้านในมี สีเขียวอ่อน หวานฉ่ำและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

กาเลียได้รับการพัฒนาขึ้นครั้งแรกในประเทศอิสราเอล และได้รับความนิยมอย่างรวดเร็วในยุโรปและทั่วโลก

การปลูกในประเทศไทย

กาเลียสามารถปลูกได้ในประเทศไทย โดยเป็นพันธุ์ที่เกษตรกรนิยมปลูกกันมากขึ้นเนื่องจากรสชาติที่แตกต่างและตลาดที่ขยายตัว

ราคาและตลาด

- สหภาพยุโรป: กาเลียและแคนตาลูปนำเข้าราคามากกว่า 3.50 ยูโรต่อกิโลกรัม
- ไทย: ยังไม่แพร่หลายเท่าฮันนี่ดิวและแคนตาลูป แต่มีศักยภาพในตลาดพรีเมียม

ความนิยมในแต่ละภูมิภาค

- ยุโรป: เป็นที่นิยมมาก โดยเฉพาะในสเปนซึ่งเป็นผู้ผลิตหลักในช่วงฤดู

ร้อน (พฤษภาคม-กันยายน)

- สหรัฐอเมริกา: เริ่มเป็นที่รู้จักในกลุ่มผู้บริโภคที่ชื่นชอบเมลอนหลากหลาย
- ญี่ปุ่น: ยังไม่แพร่หลายเท่าเมลอนญี่ปุ่นพันธุ์ท้องถิ่น

3.4 โกลเด้นคริสปี (Golden Crispy) - เมลอนญี่ปุ่นพันธุ์เก่าแก่

ชื่อวิทยาศาสตร์และอนุกรมวิธาน

- ชื่อวิทยาศาสตร์: Cucumis melo (พันธุ์ Golden Crispy)
- ประเภท: Asian melon (เมลอนเอเชีย)

ลักษณะเด่น

โกลเด้นคริสปีเป็นเมลอน พันธุ์เก่าแก่จากประเทศญี่ปุ่น ที่เกือบจะสูญพันธุ์ไปแล้ว ในยุค 1980 แต่ได้รับการฟื้นฟูให้กลับมามีชีวิตอีกครั้ง มีลักษณะพิเศษคือ เปลือกสีทองเรียบ ผลขนาดเล็กถึงปานกลาง รูปทรงรีถึงคล้ายลูกแพร์ น้ำหนักประมาณครึ่งปอนด์ (ประมาณ 225 กรัม)

เนื้อด้านในเป็น สีขาวครีมถึงเขียวอ่อน มีรสชาติหวานและเนื้อสัมผัสกรอบ แตกต่างจากเมลอนทั่วไปที่เนื้อนุ่ม กลิ่นหอมของพันธุ์นี้มีความเป็นเอกลักษณ์ จากการศึกษาพบว่ามีสารประกอบระเหยเฉพาะที่พบได้น้อยในเมลอนพันธุ์อื่น เช่น กลุ่มสารประกอบไฮโอเอสเทอร์ที่มีกลิ่นเฉพาะตัว

ข้อควรรู้

แม้จะมีรสชาติหวาน แต่ความคิดเห็นของผู้ปลูกเกี่ยวกับเนื้อสัมผัสค่อนข้างหลากหลาย บางคนพบว่าเนื้อมีความกรอบคล้ายลูกแพร์ แต่ถ้าปล่อยให้สุกเต็มที่

อาจมีเนื้อสัมผัสเป็นแป้ง อย่างไรก็ตามพันธุ์นี้ยังเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้ที่ชื่นชอบเมลอนพันธุ์เก่าแก่และเป็นเอกลักษณ์

การปลูกในประเทศไทย

สามารถปลูกได้ เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่ปลูกง่ายและใช้เวลาไม่นาน (60-90 วัน) และทนต่อสภาพอากาศร้อน

ราคาและตลาด

เป็นพันธุ์ที่หาได้ยากในตลาดทั่วไป นิยมปลูกในสวนหลังบ้านหรือฟาร์มขนาดเล็กเพื่อบริโภคเอง

ความนิยมในแต่ละภูมิภาค

- สหรัฐอเมริกา: เป็นที่นิยมในกลุ่มผู้ปลูกเมลอนพันธุ์เก่าแก่ (heirloom) และมีการจำหน่ายเมล็ดพันธุ์โดยบริษัทเมล็ดพันธุ์เฉพาะทาง
- ญี่ปุ่น: เป็นพันธุ์ท้องถิ่นที่เคยได้รับความนิยมในอดีตและกำลังถูกฟื้นฟู

3.5 ซานตาคลอส (Santa Claus) - แดงลายเทศกาล เนื้อหวานกรอบ

ชื่อวิทยาศาสตร์และอนุกรมวิธาน

- ชื่อวิทยาศาสตร์: *Cucumis melo* var. *inodorus*
- ชื่อสามัญอื่น ๆ: Christmas melon, Piel de Sapo

ลักษณะเด่น

ชานตาลอส หรือที่รู้จักในชื่อ "เตงลาย" หรือ "Piel de Sapo" (ผิวหนังคก) เป็นเมลอนที่มีเปลือกหนา ลายเขียวเข้มสลับเหลือง คล้ายลายเสือหรือลายเตงไทย เนื้อด้านใน สีเขียวอ่อน กรอบและหวาน เก็บได้นานเนื่องจากเปลือกหนา

ถิ่นกำเนิด

มีถิ่นกำเนิดในสเปนและแพร่กระจายไปยังอเมริกาใต้และเอเชีย

การปลูกในประเทศไทย

สามารถปลูกได้ในประเทศไทย โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีฤดูหนาวที่เย็นสบาย

ความนิยมในแต่ละภูมิภาค

- สเปนและยุโรป: เป็นเมลอนที่นิยมมากในช่วงฤดูหนาว (จึงได้ชื่อว่า Christmas melon)
- อเมริกาใต้: เป็นที่นิยมในบราซิลและอาร์เจนตินา
- ไทย: เริ่มมีปลูกบ้างแต่ยังไม่แพร่หลาย

3.6 ชุการ์คิส (Sugar Kiss) - ความหวานละลายในปาก

ชื่อวิทยาศาสตร์และอนุกรมวิธาน

- ชื่อวิทยาศาสตร์: Cucumis melo (พันธุ์ลูกผสมระหว่างกาเลียและชาเรนเทส์)

- ชื่อสามัญอื่น ๆ: Sugar Kiss melon

ลักษณะเด่น

ชูการ์คิสเป็นเมลอนที่มี เปลือกสีเขียวอ่อนลายร่างแห เนื้อด้านในเป็น สีส้มอ่อน ถึง แชลมอน มีเนื้อสัมผัสนุ่มละมุนจนละลายในปากและรสหวานจัด

Sugar Kiss เป็นเมลอนที่พัฒนาขึ้นในประเทศไต้หวัน และปัจจุบันอยู่ในกลุ่ม "Kiss melon family" ซึ่งเป็นกลุ่มเมลอนพันธุ์ลูกผสมที่เน้นรสชาติหวานเป็นพิเศษ

การปลูกในประเทศไทย

สามารถปลูกได้ในประเทศไทยโดยใช้เทคนิคการปลูกคล้ายแคนตาลูป

ราคาและตลาด

- สหรัฐอเมริกา: จัดเป็นเมลอนระดับพรีเมียม มีวางจำหน่ายตามฤดูกาล (มิถุนายน-กันยายน) โดยบริษัท Sandstone Fruits ในรัฐแอริโซนา เป็นผู้ผลิตหลัก
- ตลาดโลก: มีราคาสูงกว่าแคนตาลูปทั่วไป

ความนิยมในแต่ละภูมิภาค

- สหรัฐอเมริกา: เป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภคที่มองหาเมลอนรสหวานพิเศษ
- ไต้หวันและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้: เป็นพันธุ์ท้องถิ่นที่กำลังได้รับความนิยม

3.7 ฮาเลสจัมโบ (Hales Jumbo) - แคนตาลูปคลาสสิกเนื้อเขียว

ชื่อวิทยาศาสตร์และอนุกรมวิธาน

· ชื่อวิทยาศาสตร์: Cucumis melo (Hale's Best Jumbo)

ลักษณะเด่น

ฮาเลสจัมโบเป็น แคนตาลูปพันธุ์เก่าแก่ ที่มีผลขนาดใหญ่ เปลือกสีเขียวอมเหลือง เนื้อด้านใน สีส้มถึงเขลมอน หวานฉ่ำและมีกลิ่นหอม ถึงแม้จะถูกจัดอยู่ในกลุ่มเนื้อส้ม แต่เนื่องจากมีเนื้อสัมผัสแน่นและรสชาติคลาสสิกที่หลายคนคุ้นเคย จึงถูกนำมารวมไว้ในบทนี้เพื่อให้เห็นภาพรวมที่สมบูรณ์

ถิ่นกำเนิด

เป็นพันธุ์ที่มีต้นกำเนิดในสหรัฐอเมริกา นิยมปลูกทั้งในสวนครัวและเชิงพาณิชย์

การปลูกในประเทศไทย

สามารถปลูกได้ในประเทศไทย โดยใช้ระยะเวลา 85-110 วันหลังปลูก

ราคาและตลาด

เป็นพันธุ์ที่ยังคงเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้ปลูกเชิงพาณิชย์เนื่องจากผลผลิตที่สม่ำเสมอ

3.8 ออลสวีต (All Sweet) - เนื้อเขียวรสหวานคลาสสิก

ออลสวีตเป็นเมลอนที่มี เปลือกหลายทางอ่อน เนื้อด้านใน สีเขียวอ่อน มีรสหวาน คลาสสิก นิยมปลูกในฟาร์มขนาดกลางถึงใหญ่

3.9 แคลสวีต (Cal Sweet) - เมลอนเนื้อเขียวพันธุ์หนาน

แคลสวีตเป็นเมลอนพันธุ์ที่ ปลูกง่ายและให้ผลผลิตสม่ำเสมอ เนื้อด้านใน สีเขียวอ่อน หวานฉ่ำ นิยมปลูกในแคลิฟอร์เนียและพื้นที่อากาศร้อนอื่น ๆ

3.10 ตารางเปรียบเทียบเมลอนเนื้อเขียว

ตารางเปรียบเทียบเมลอนเนื้อเขียว					
คุณลักษณะ	ฮันนี่ดิว	กาเลีย	โกลเด้นคริสปี	ชานดาคลอส	ซูการ์คิส
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>C. melo</i> var. <i>inodorus</i> ลูกผสม	<i>C. melo</i> cv. Golden Crispy	<i>C. melo</i> var. <i>inodori</i>	<i>C. melo</i> var. <i>inodorus</i> ลูกผสม	<i>C. melo</i> var. <i>inodorus</i> ลูกผสม
ถิ่นกำเนิด	แอฟริกา/เอเชียตะวันตกเฉียงใต้		อิสราเอล	ญี่ปุ่น, สเปน	สเปน, ไต้หวัน
ลักษณะเปลือก	 เรียบสีเขียวอ่อน	 ร่างแห	 เรียบสีทอง	 ลายเสือ/ลายแดง	 ร่างแห
สีเนื้อ	เขียวอ่อน	เขียวอ่อน	ขาวครีม	เขียวอ่อน	ส้มอ่อน
รสชาติ	หวานน้ำผึ้ง	หวานหอม	หวานกรอบ	หวานกรอบ	หวานจัดละมุน
ระยะเวลาสุก	80-100 วัน	70-85 วัน	60-90 วัน	90-110 วัน	70-80 วัน
ราคา	ปานกลาง	สูง	หายาก	ปานกลาง	สูง

คุณลักษณะ ฮันนี่ดิว กาเลีย โกลเด้นคริสปี ชานดาคลอส ซูการ์คิส

ชื่อวิทยาศาสตร์ *C. melo* var. *inodorus* ลูกผสม *C. melo* cv. Golden Crispy *C. melo* var. *inodorus* ลูกผสม

ถิ่นกำเนิด แอฟริกา/เอเชียตะวันตกเฉียงใต้ อิสราเอล ญี่ปุ่น สเปน ไต้หวัน

ลักษณะเปลือก เรียบสีเขียวอ่อน ร่างแห เรียบสีทอง ลายเสือ/ลายแดง ร่างแห

สีเนื้อ เขียวอ่อน เขียวอ่อน ขาวครีม เขียวอ่อน ส้มอ่อน
 รสชาติ หวานน้ำผึ้ง หวานหอม หวานกรอบ หวานกรอบ หวานจัดละมุน
 ระยะเวลาสุก 80-100 วัน 70-85 วัน 60-90 วัน 90-110 วัน 70-80 วัน
 ราคา ปานกลาง สูง หายาก ปานกลาง สูง

3.11 สรุปบท : ความหลากหลายในเจดสีเขียว

เมลอนเนื้อเขียวเป็นกลุ่มที่มีความหลากหลายสูงที่สุดกลุ่มหนึ่ง ตั้งแต่ฮันนี่ดิวที่เราคุ้นเคยไปจนถึงโกลเด้นคริสปีพันธุ์เก่าแก่จากญี่ปุ่น แต่ละพันธุ์มีเอกลักษณ์ไม่แพ้เมลอนเนื้อส้ม ทั้งรสชาติที่สดชื่น เนื้อสัมผัสที่แตกต่าง และเรื่องราวทางวัฒนธรรมที่น่าติดตาม

กาเลียที่เป็นลูกผสมระหว่างแคนตาลูปและฮันนี่ดิว แสดงให้เห็นถึงการพัฒนาเมลอนสายพันธุ์ใหม่ที่ผสมผสานคุณสมบัติที่ดีของทั้งสองกลุ่ม ขณะที่ซานตาคลอสเป็นตัวอย่างของเมลอนที่ปรับตัวให้มีเปลือกหนาสำหรับการเก็บรักษาในฤดูหนาว

ในบทถัดไป เราจะเดินทางต่อสู่กลุ่ม เมลอนเปลือกเหลือง ซึ่งมีรสชาติหวานจัดและสีส้มสดใสที่สะดุดตา ตั้งแต่คานารีไปจนถึงเคิร์กกา๊คและคาซาบา

เกร็ดความรู้ท้ายบท: แม้อันนี่ดิวจะถูกจัดอยู่ในกลุ่มเนื้อเขียว แต่ในบางประเทศ เช่น ญี่ปุ่น กลับมีการพัฒนาสายพันธุ์ฮันนี่ดิวที่มีเนื้อสีขาวหรือสีเหลืองอ่อน ซึ่งมีรสชาติที่ละมุนกว่าและราคาสูงกว่ามาก สะท้อนให้เห็นถึงความหลากหลายของเมลอนที่มากกว่าการแบ่งตามสีเนื้อเพียงอย่างเดียว