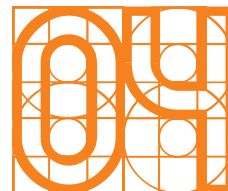


梅干し? あああの酸っぱいやつね、身体に良いらしいので食べてはいますよ、でもおいしいとは思いませんねエ…というあなたにぜひお届けしたい梅があります。



Nankou Ume

物語 「紀州南高梅」

それは梅の本場・和歌山でも最高の梅!



由来は高等学校?

和歌山県みなべ町の梅農家の主・高田貞楠^{さだくす}は、栽培する梅の中に大粒でそれはそれは香りの良い梅の木を見つけた。明治三

十五年のことだった。

それから半世紀後の昭和二十五年。当時、地元には百種類ほどの梅の品種があったのだが、これを優秀品種に集中しようと究極の梅探しを始めた。

その結果、高田さんの「高田梅」が選ばれた。その調査に尽力したのが県立南部高校^{みなべ}の先生と生徒だったこともあり、この最優秀品種は校名と高田梅にちなんで「南高梅^{みなべ}」と命名された。

酸っぱいは身体に効く?

ところで、梅干しが身体に良いらしいという見出しのくだりだが、それは本当だ。

☆酸っぱいのはクエン酸。このクエン酸が疲労物質である乳酸を押さえ込んでくれる!

☆血液中の脂質を減らし、血液さらさら。動脈硬化抑制の作用も:



あなたのまだ知らない梅干しが続々:

☆ピロリ菌の増殖を抑えてくれる! 例の悪玉のあのピロリ菌を、だ!!
☆さらに血糖値を下げてくれるという:

ただでさえおいしい紀州南高梅をさらに驚きのおいしさに仕立て上げるのが和歌山だ。

はちみつ入りの梅干しはご存じかもしれない。これは何と! 甘さが漂う梅干しだ。そのほか、かつお、昆布、黒糖、リンゴ、岩のりなどのコラボ梅干しがある。調べていたらキムチ梅干し! というのも発見した。やや甘の梅干し+キムチ唐辛子+そこに魚介の風味も加わって、というから「これは一度食べなくては...」。そうそうもちろん昔ながらの白梅干の懐かしい酸っぱさも。さらにさらに梅だけでも健康に良いというのにそれを薬草に漬けた梅がある。それならいっそ梅のエキスを抽出してみましてという健康食品まである。どこまで行くのだ? 和歌山の梅の進化は?

国産初の新品種マンゴー

和歌山県湯浅町の近畿大学附属農場のマンゴーは、大阪の百貨店で「近大マンゴー」として販売される高級品。20年前に研究を始め、本州・四国では最初の栽培地だ。地元の農家も指導を受け、その栽培はどんどん広がっている。そしてこの度、新品種「愛紅^{あいこう}」を開発。従来種と台湾産の大型種をかけ合わせ、従来より5割大きい600gほど。「プリンのような舌触り」と、早くも高級フルーツ店などから引き合いも。今年度中に登録申請が受理される見込みで、いよいよ来夏、国産初の新品種マンゴーが和歌山から登場する。



下が従来のアーウィン種
上が新品種「愛紅^{あいこう}」

昔のトマトのおいしさ

和歌山県印南町。海に面したのどかな町は小玉スイカ、サヤエンドウなどの屈指の産地だがミニトマトもたいま売り出し中だ。「赤糖房^{あかとんぼ}」と呼ばれるそれは、今のところ知る人ぞ知るとい商品だが、実際には東京のデパートや料亭からの注文もある。糖度8.5度以下のは赤糖房を名乗れない。商標登録をしてはいるのだが、偽物も出回るといからこれはもう立派なブランドだ。その味だが、はっきりいってこの甘さはただ者ではない。しかも昔のままの濃厚さがしっかりある。何もごちそうがなかった昭和30年代、そう、夏休みにおばあちゃんの家の庭先で「はれ、これ食べな」と畑からもぎ取ってくれたトマトの味だ。一個300円もする水耕栽培の豪華トマトもかなわない味。赤糖房を口に入れると、少年の日が戻ってきた...



あかとんぼ
赤糖房