

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

今が旬！今年も南高梅をどうぞ！



梅の食育キャラクター
だよ。よろしくね。



私は紀州の南高梅、生まれはもちろん和歌山県。主な産地は県南部のみなべ町と田辺市やけど、果樹王国とあって県内各地で栽培されてるんやで！

日本一の梅産地とは聞くけど、何がすごいのかって？全国の梅収穫量の約6割が和歌山県なんよ。統計データを見てもダントツでナンバーワンやで！

	結果樹面積 (ha)	収穫量 (t)
全 国	17,500	120,600
和 歌 山	5,080	69,600

平成19年度果樹生産出荷統計（農林水産省）より

梅といえば南高梅！

果肉が柔らかくほんのり紅をさすのが特徴で、梅干しはもちろん梅酒、梅ジュースにも使われてるんよ。

新鮮な南高梅が手に入ったら、ぜひおすすめは梅ジュース。簡単に作れるんやで！

梅ジュースの作り方→ http://www.wk-kennoh.or.jp/fun/recipe/r_02.html



梅ジュースですっきり！

梅は体にいいと言われています

梅に多く含まれているクエン酸は、体内でのエネルギー代謝を活発にし、疲労回復をスムーズにします。

また食中毒を起こす菌の成長を阻害するので、弁当に梅干しを入れておくといいですよ。

梅干しの酸っぱさは、唾液や胃液など消化液の分泌を活発にし、食欲増進のはたらきがあるので、夏場の食欲のない時には梅干しを食べて乗り切りたいですね。



梅干し食べて夏も元気

梅酒の人気、急上昇中！

梅酒はフルーティで口あたりがよく、飲みやすいとあってただ今大人気。消費量が5年前に比べて7割増というからびっくりや。

また平成20年7月にはみなべ町が梅酒特区に認定されたこともあって、うめ農家さんオリジナルの梅酒もたくさん出揃いそうやで。ますます盛り上がりそうや！

ところで、6月11日は「梅酒の日」ってご存じかな？ だったら本場和歌山の梅酒を飲むしかないで。

和歌山には「本場・紀州産梅酒の会」が結成されていて、産地ならではのこだわり梅酒がいろいろあるから、飲み比べてお気に入りの1本を見つけてな。



梅酒リストはここ→ <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/umeshu/umeshulist.pdf>



6月6日の「梅の日」には、和歌山県の仁坂県知事が東京都中央卸売市場で、和歌山県の梅のPRをするんやで。

この日を境に、全国各地の量販店やスーパーなどで和歌山県の青梅のフェアが開催されるんよ。皆さん、楽しみにしといてな～。

梅産地ならではの話題

梅採りってどんなんか見たことある？

青梅は手でもぎとっていくんやけど、梅干しに使われる梅は、完熟するまで待って収穫するんよ。

完熟した梅だけ収穫するために右の写真のようにネットが使われてるんや。

和歌山の梅干しがふんわりやわらかくて美味しいのは、完熟梅だけを丁寧に収穫しているからやで。



ネットで丁寧に収穫

和歌山は食育活動も梅干しが大活躍してるんやで。

県では梅干しの食文化や伝統を将来に伝えていくために、小生が昔ながらの梅干しづくりにチャレンジしてるんや。

和歌山にとって大切な梅、子供の頃から親しまれていることがおわかりいただけたかな。



みんなで土用干し

～編集後記～

まもなく梅雨に入り、うっとおしい日が続きますが爽やかな梅ジュースを飲んで乗りきってくださいね。梅はわいわい市場でお求めになれますよ！

発行：和歌山県庁食品流通課内 まるかじりわかやまニュースレター編集部

TEL:073-441-2817 FAX:073-432-4161

ご意見はこちら→ e0717001@pref.wakayama.lg.jp

食品流通課のホームページ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

わかやま喜集館

<http://www.kishukan.com/>

ふるさと和歌山わいわい市場

<http://www.wakayamaken.jp/>