

和歌山の旬のこだわり情報をお届けします

# 青梅も恋する6月6日



今月は、どうして南高梅が写真のように紅色に色づいているのかご紹介しましょう。  
初恋のような甘酸っぱい香りをほのかに漂わせ、ほっぺのようにほんのりと紅色に色づいている南高梅はなんだか“恋”をしているみたいですね。

実はこの現象は、人間に例えると、“日焼け”のような感じだそうです。南高梅に陽の光が当たりその部分が紅色に染まると、抗酸化能やクエン酸、β-カロテンなどの機能成分がアップするそうです。

南高梅はおいしさだけでなく、このような機能成分がたくさん含まれているのですね。さあ、南高梅を食べて、梅雨を元気に乗り切りましょう！

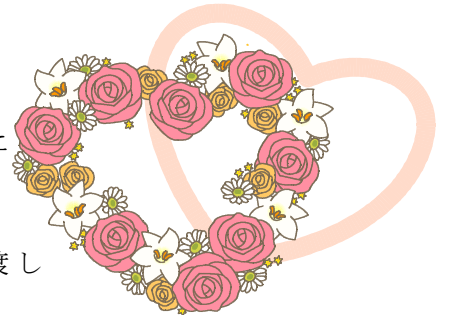
**6月6日は「梅の日」** 16世紀中頃、日照りが続いて人々が困り果てていた時、神のお告げで後奈良天皇が賀茂神社に梅を献上すると、すぐに大雨が降り注いだという故事にちなみ、紀州梅の会が6月6日を「梅の日」と申請し、認められました。

## ジュンブライドは「ハッピー“ウメ”ディング♪」

6月と言えば、ジュンブライド。これは、6月に結婚した花嫁は幸せになれるというヨーロッパからの伝承だそうです。

ブライダルギフトとしても梅干しが大活躍していることはご存じでしたか？結婚披露宴の最後に新郎新婦が招待客にお渡しするお土産にも梅干しが使われているんです！

国産はちみつを使ったとろけるような梅干しは大切な日を迎えた恋するお二人にピッタリですね♪



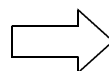
## 食品流通課の新人が梅ジュース作りに初挑戦

「料理が苦手な私でも簡単に梅ジュースを漬けることができたんですよー！」と嬉しそうに語ってくれたのは食品流通課のピカピカの1年生、Tさん。「実は…容器に南高梅1キロと氷砂糖1キロを入れただけなんですけどね」と恥ずかしそうに教えてくれました。

えっ、こんなにもお手軽に梅ジュースが作れるんですねー！冷凍した南高梅を使うと、より早く出来上がるようです。毎朝出勤すると、ロッカーの中に大切に保管した梅ジュースに話しかけていたTさん。一層おいしく出来上がったようですね～♪



1ヶ月後…



みなさんも、青梅を使ってオリジナルの梅ジュースや梅酒などを作ってみてはいかがでしょうか？最近では、ご当地ハイボールが大人気。南高梅の梅酒×ハイボール、梅酒×ブランデー、梅酒×焼酎…などお好みで色々試してみてくださいね。

さらに多くのレシピを知りたい方は下記を要チェック！！

こだわる方への機能性成分をUPさせるプレミアムな梅ジュースや梅酒の作り方

→ <http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/070109/gaiyou/011/seika/kakou2.htm>

南高梅を使った料理レシピ → <http://www.ja-minabeinami.com/m/index.html>

## 新商品 続々登場！

JA みなべいなみから「甘酢一番漬けちゃろか」が新発売。酸味の利いた“梅酢ジュース”を作りたい方はぜひお試しください！

そして、JA 紀南からは、オリジナルキャラクター「うめっぴ」の梅味キャラメルが登場！ご当地の名産品をフレーバーにした、生キャラメルのように「ゆるい(柔らかい)」食感のゆるキャラメルもよろしくね！



うめっぴ®

### ～編集後記～

今年、和歌山県の梅が低温被害に見舞われ大きな被害が出ています。当課も産地と一緒に集約的な販促キャンペーンを展開します。6月5日には大田市場にて、仁坂知事が紀州梅の会の皆様と一緒に梅のトップセールスを行います。ぜひ6月は紀州の梅を味わってくださいね。

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](mailto:e0717001@pref.wakayama.lg.jp)

食品流通課のホームページ

わかやま喜集館

ふるさと和歌山わいわい市場

和歌山 食品流通課

わかやま喜集館

わいわい市場

検索

検索

検索

携帯はこちら →

