

V 日高振興局

1. みなべ町内の梅料理研究グループが梅料理新レシピ本を製作中

みなべ町うめ課では、みなべ町梅料理研究会の協力を得て、平成元年に梅料理本を作成し、これまで町内外でのPR活動に活用してきた。

今回、さらに梅の消費拡大を図るため、地域の人や若い主婦（夫）が簡単にできる梅料理レシピを開発し、世界農業遺産であるみなべ・田辺の梅システムや梅の機能性等の魅力を発信するためのレシピ本を製作している。

梅料理の開発や消費拡大、食育などに取り組んでいる町内の梅料理研究グループ7団体と、梅・梅酢を使った料理に造詣が深く、フードスタイリストとして活躍している飯島奈美氏とが協力して、レシピ開発するため、5月には意見交換会を開催し、8月には各グループから55品のレシピ案を飯島氏へ提出していた。

9月10日、レシピ案のうち36品を各グループが試作して持ち寄り、試食会を開催し、このうち農業振興協議会（会長：木下登吉男）では、11品を提供した。試食会では、各グループに飯島氏を交えて、各料理の味やレシピについて意見交換し、製作するレシピ本のデザインについても話し合った。

今後、掲載する料理30～40品を選定し、10月に料理撮影、12月にレシピ本を完成する予定であり、その後、東京でマスコミ向けの発表会を1月に、地元で飯島氏の講演会と合わせた発表会を2月に開催する予定である。

農業水産振興課では、今後とも関係団体によるレシピ本の活用・普及活動を通じた、町内外における梅の消費拡大・食育活動を支援する。

※ 町内梅料理研究グループ・・・梅料理研究会、農業振興協議会、南部川生活研究グループ、受領梅遊びグループ、プラムkitchen、JA紀州梅愛隊、南部高校の7団体



関係団体が36品目を持ち寄り試食



各料理の味やレシピについて意見交換

2. 日高川町新果樹研究会が勉強会を開催

日高川町新果樹研究会（会長：川越安信）は9月12日、13日にロイヤルインダストリーズ株式会社の瀬片元治技術部長を招き、有田および日高地域のカンキツ園現地で勉強会を開催した。

初日は有田地域で、海藻エキスを原料とするケルパックなどの専用液肥を活用した不知火栽培園を巡回し、瀬方氏から肥料の効果や施用時期について、園主から栽培管理についての説明を聞いた。その後、日高川町の会員の園地へ移動し、同じく専用液肥を活用して栽培する3年生田口早生の幼木樹の状態を観察し、瀬方氏や園主から肥培管理の説明を聞いた。会員からは、「不知火収穫時のサイズや反収は？」、「施肥の濃度や回数は？」など質問があり、会員相互で情報交換を行った。

また、台風21号の通過直後での開催でもあったため、農業水産振興課から被害園地における摘果や防除・保護、施肥による樹勢回復対策について説明を行った。本研究会での勉強会は今後も実施していく予定である。



不知火栽培園で説明を行う瀬片氏と園主



専用液肥で肥培管理を行った3年生田口早生