

| | | |
|-----------|-------------------|-------------------|
| 令和元年9月18日 | | |
| 資料提供 | | |
| 担当課室 | 農業環境・鳥獣害対策室 | 健康体育課 |
| 担当者 | 河里、大谷 | 中嶋、横山 |
| 電話(直通・内線) | 073-441-2905・2905 | 073-441-3696・3696 |

『梅干しで元気！！キャンペーン』を実施します

県産品である「梅干し」をより一層身近なものとして食する習慣を養うとともに、一人ひとりが自分の食について関心を持つ契機とするため、小学校及び特別支援学校へ梅干しの提供等を行う「梅干しで元気！！キャンペーン」を実施します（本年度で15回目）。

1. 時期

10月（県食育推進月間）

2. 主催

県、県教育委員会、県漬物組合連合会



県食育キャラクター「うめりん」

3. 内容

(1) 県産梅干しの試食及び学習資料の配付

県内全小学校、特別支援学校へ県産梅干しを提供するとともに、学習資料「梅と梅干しのお話」を配布し、梅干しの歴史、生産方法や機能性について学んでもらいます。

- 実施校数：250校
- 配布梅干し数：約6万5千個*（県漬物組合連合会より提供）
- 配布学習資料数：約6万部*

*全児童及び教職員1人につき1個・1部（予備を含む）

(2) 「梅干し贈呈式」及び「梅と梅干しのお話説明会」

県内7校を対象に、梅干し製造業者（県漬物組合連合会会員）が学校を訪問して梅干しを贈呈するとともに、梅干しの生産方法等についてお話します。（※実施予定は裏面に掲載しています。）

4. その他

小学校へ取材に行かれる場合は事前に裏面に記載の各振興局担当課へ連絡してください。

令和元年度 梅干しで元気！！キャンペーン 「梅干し贈呈式」及び「梅と梅干しのお話説明会」実施校

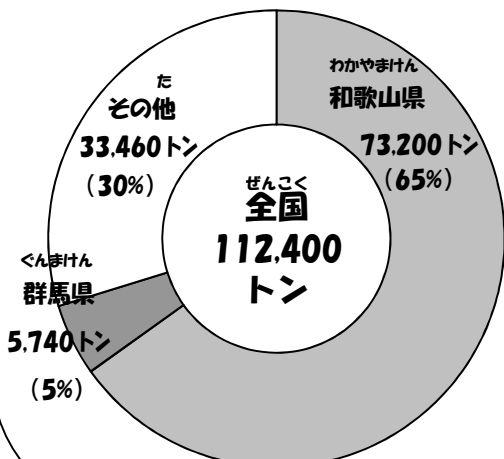
| 日時 | 学校名 | 対象 | | 問い合わせ先 | 県漬物組合連合会 担当者 |
|----------------------------------|---|-------|------|---|--|
| | | 学年 | 児童数 | | |
| 10/15(火) 10:45～11:30 (3限目) | 海南市立日方小学校 住所:海南市日方1257 電話:073-482-0118 | 5年生組 | 29人 | 海草振興局農業水産振興課 佐々木 規衣 (tel: 073-441-3378) | 紀州みなべ梅干協同組合 (株)西山 代表取締役 西山 博康 (株)味好屋 専務取締役 泰地 成治 |
| 10/28(月) 9:35～10:20 (2限目) | 紀の川市長田小学校 住所:那賀郡紀の川市 長田中538 電話:0736-73-3139 | 6年生 | 17人 | 那賀振興局農業水産振興課 川村 昌子 (tel: 0736-61-0025) | 紀州みなべ梅干協同組合 (株)東農園 柳本 卓也 (株)佐々木農園 専務取締役 佐々木 研太 |
| 10/3(木) 13:35～14:20 (5限目) | 橋本市立恋野小学校 住所:橋本市赤塚129-1 電話:0736-32-1355 | 5・6年生 | 13人 | 伊都振興局農業水産振興課 大嶋 功資 (tel: 0736-33-4930) | 紀州みなべ梅干協同組合 (株)倅梅 代表取締役 桐本 雅史 (有)大野農園 小森 普介 |
| 10/8(火) 10:45～11:30 (3限目) | 湯浅町立田村小学校 住所:有田郡湯浅町田359 電話:0737-63-4329 | 4年生 | 11人 | 有田振興局農業水産振興課 森 博子 (tel: 0737-64-1273) | 紀州田辺梅干協同組合 (株)濱田 取締役専務 濱田 朝康 |
| 10/31(木) 10:30～11:15 (3限目) | 印南町立印南小学校 住所:日高郡印南町 大字印南1915 電話:0738-42-0040 | 4年生 | 25人 | 日高振興局農業水産振興課 山下 京子 (tel: 0738-24-2930) | 紀州田辺梅干協同組合 (株)不動農園 古野 晃 |
| 10/4(金) 13:45～14:20 (5限目) | 田辺市立鮎川小学校 住所:田辺市鮎川2580-1 電話:0739-48-0314 | 全学年 | 125人 | 西牟婁振興局農業水産振興課 橋本 拓真 (tel: 0739-26-7941) | 紀州田辺梅干協同組合 (株)ウメカ食品 代表取締役社長 大谷 浩之 |
| 10/8(火) 10:25～11:10 (3限目) | 串本町立西向小学校 住所:東牟婁郡串本町西向638 電話:0735-72-0137 | 6年 | 8人 | 東牟婁振興局農業水産振興課 堺 勇人 (tel: 0735-21-9632) | 紀州田辺梅干協同組合 (株)紅梅園 専務 樋原 一浩 |

うめ うめぼ はなし 梅と梅干しのお話

わかやまけん しゅうかくりょう にほんいち
和歌山県の収穫量は日本一！

下の円グラフは都道府県別の梅の収穫量を表しているよ。みなべ・田辺地域を中心に栽培されている和歌山県の梅の収穫量は73,200トンと、全国の65%を占めているんだ。

梅の収穫量



平成30年産果樹生産出荷統計より

なんこううめ あじ 南高梅はひと味ちがう！



南高梅は、和歌山県を代表する梅の品種だよ。実が大きい、種が小さい、皮が薄い、とほかの梅とはひと味ちがうんだ。梅干し、梅ジュースや梅酒にピッタリ。明治35年、上南部村（今のみなべ町だよ）の高田貞楠さんが見つけたんだ。その後、南部高校の竹中勝太郎先生が5年間の調査・研究をおこなって南高梅と名付けて発表したんだよ。

うめぼ ひみつ 梅干しのすっぱさには秘密が！



梅干しのすっぱさにはクエン酸が関係するよ。クエン酸には色々な効果があるんだ。例えば

- ・ 疲れを取ってくれる
- ・ 食欲がわいてくる
- ・ 食べ物を腐りにくくする などなど

梅干しはスポーツをする人にもぴったり！

せかいのうぎょういさん たなべ うめ 世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」

世界農業遺産は、国連食糧農業機関（FAO）が、伝統的で世界的に重要な農林水産業のシステムを認定するものなんだ。日本国内にはたった11地域しかないんだよ。約400年前から続くみなべ・田辺地域のうめ栽培は、自然環境の保全と多様な生物との共生により成り立っているんだ。



シンボルマーク

うめぼ しゅっか はんばい
梅干しが出荷・販売されるまで

のうか しゅうかく かこう
農家さんが収穫・加工する

梅干しには、よく熟した梅の実を使います。木の下にネットを敷いて、熟して木から落ちた実を収穫。6月が収穫のピークだよ。つぎに、梅に塩をまぜて、1か月以上漬けます。

漬けた梅を3日間程度干します。

こうしてできた梅干しは、「白干梅」と呼ばれます。「白干梅」は、大きさ、品質別にたるに入れて加工場へ出荷されます。



かこうぎょうしゃ せいひん にほんぜんこくへ
加工業者さんが製品にして日本全国へ

「白干梅」を洗って、皮がやぶれているものなどを取りのぞきます。

調味液に漬込んで、味付けをします。味付けにはいろいろな種類があるよ。

パックに詰めて日本全国のお店へ。



うめぼ つか りょうり
梅干しを使った料理

うめあ
あじの梅揚げ



うめぼ つか りょうり
梅干しを使ったおいしい料理を紹介するよ。かぞく いっしょ つく 家族みんなで一緒に作ろう！



「うめりん」

つく かた
◆作り方

- ① あじは頭と内蔵をとり、3枚におろす。ぜいごもとる。
- ② 身の部分に、たたいた梅とはちみつを混ぜたものをのせ、青じそを巻いて、頭の方から巻いて、爪楊枝で止める。
- ③ 片栗粉をまぶし、溶いた卵白を絡め、中温でカラッと揚げる。

ざいりょう にんまえ
◆材料 4人前

| | | | |
|---------|----------|-----|-----|
| あじ又はいわし | 6匹 | 片栗粉 | 適量 |
| 青じそ | 12枚 | 爪楊枝 | 12本 |
| たたいた梅 | 大さじ1と1/2 | 卵白 | 1個分 |
| はちみつ | 大さじ1/2 | 揚げ油 | 適量 |

「まいにち元気 31日の梅レシピ!」より (発行: みなべ町うめ課)