

訂正

令和元年9月19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

9月18日に資料提供した「『梅干しで元気！！キャンペーン』を実施します」について、下記のとおり訂正します。

記

- 「梅干し贈呈式」及び「梅と梅干しのお話説明会」における開催時間の変更

	誤	正
10/4(金) 田辺市立鮎川小学校	13:45~14:20	13:55~14:40

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

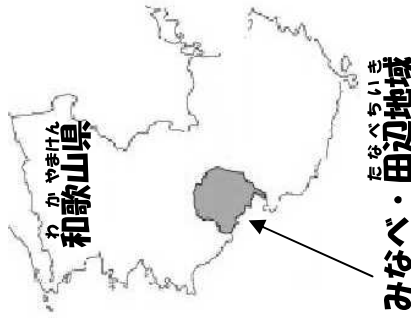
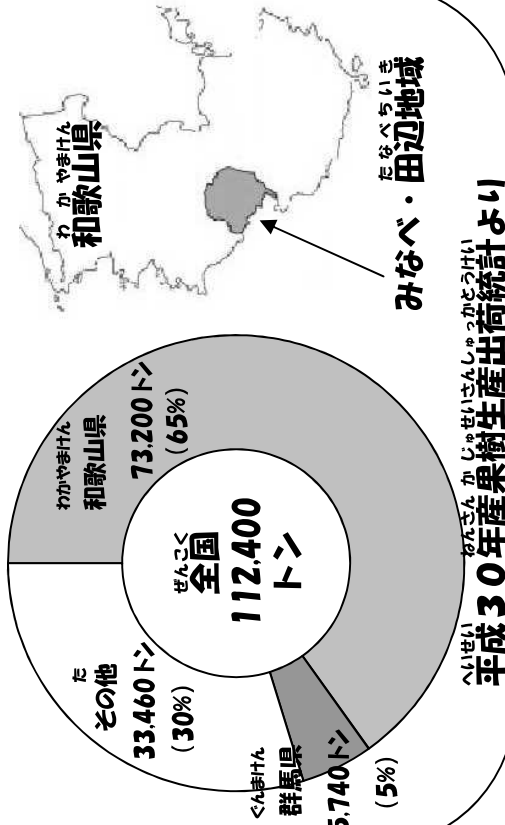
日時	学校名	対象		問い合わせ先	県漬物組合連合会 担当者
		学年	児童数		
10/15(火) 10:45～11:30 (3限目)	海南市立日方小学校 住所:海南市日方1257 電話:073-482-0118	5年生組	29人	海草振興局農業水産振興課 佐々木 規衣 (tel: 073-441-3378)	紀州みなべ梅干協同組合 (株)西山 代表取締役 西山 博康 (株)味好屋 専務取締役 泰地 成治
10/28(月) 9:35～10:20 (2限目)	紀の川市長田小学校 住所:那賀郡紀の川市 長田中538 電話:0736-73-3139	6年生	17人	那賀振興局農業水産振興課 川村 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 13:55～14:40 (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)ウメ力食品 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

うめぼ 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。

うめ しゅうかくりょう
 梅の収穫量



せかいのうめぼういさん 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1地域しかないんだよ。約40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。

わかやまけん 和歌山県 漬物組合連合会

なんこううめ 南高梅はひと味ちがう!



なんこううめ 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、上南郡村(今のみなべ町だよ)の高田真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 梅干しのすっぱさには秘密が!

うめぼ 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
- うめぼ 梅干しはスポーツをする人にもぴったりに!



シンボルマーク

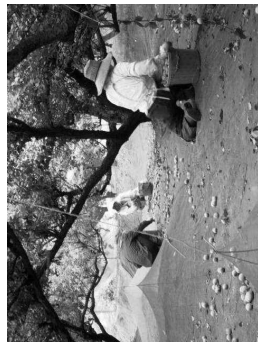
梅干しが出荷・販売されるまで

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。



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。

調味液に漬け込んで、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。



梅干しを使った料理

あじの梅揚げ



「うめりん」

梅干しを使ったおいしい料理を紹介するよ。家族みんなと一緒に作ろう！

作り方

- あじは頭と内蔵をとり、3枚におろす。せいごもとどす。
- 身の部分に、たたいた梅とはちみつを混ぜたものをのせ、青じそをのせて、頭の方から巻いて、爪楊枝で止める。
- 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。

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	犬さじ1と1/2	卵白	1個分
はちみつ	犬さじ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)