令和２年９月２４日		
資　料　提　供		
担当課室	農業環境・鳥獣害対策室	教育支援課
担当者	河里、出口	味村、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１６回目）。

１．時　期

１０月（県食育推進月間）

県食育キャラクター「うめりん」

２．主　催

県、県教育委員会、県漬物組合連合会

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：２５１校
- 配布梅干し数：約６万４千個※（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必ず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。事前に連絡がない場合、取材をお断りすることがあります。

令和2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

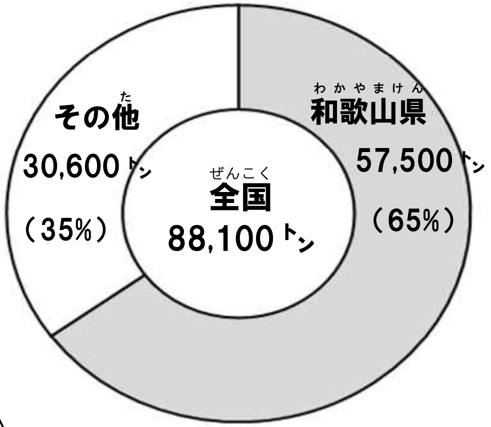
日　時	学 校 名	対象		問い合わせ先	県漬物組合連合会　担当者
		学年	児童数		
10/5(月) 13:40～14:40 （5限目）	和歌山市立宮小学校 住所：和歌山市秋月４７５ 電話：073-473-6131	6年生	93人	海草振興局農業水産振興課 伊藤　友祐 （tel: 073-441-3378）	紀州みなべ梅干協同組合 中川義太郎商店　代表　中川　義太郎 山崎秋芳園　代表　山嵜　美喜雄
10/12（月） 13:40～14:10 （5限目）	岩出市立岩出小学校 住所：岩出市清水３０ 電話：0736-62-2528	4年生	57人	那賀振興局農業水産振興課 川村　昌子 （tel: 0736-61-0025）	紀州みなべ梅干協同組合 (有)田上元商店　代表取締役　田上　雅春 (株)勝僖梅　製造部部長　真砂　美知夫
10/15（木） 10:30～11:15 （3限目）	かつらぎ町立梁瀬小学校 住所：伊都郡かつらぎ町 花園梁瀬５６７－１ 電話：0737-26-0304	全学年	5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 (有)紀州梅苑　代表取締役　坂本　利廣 (株)しんざき　工場長　丸山　真次
10/14(水) 10：20～11：05 （3限目）	広川町立広小学校 住所：有田郡広６３１ 電話：0737-62-2076	4年A組	21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）愛須商店 代表取締役 愛須正祥
10/16（金） 10：35～11：20 （3限目）	御坊市立御坊小学校 住所：御坊市薗２２６ 電話：0738-22-3131	4年1組 4年2組	63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）池本商店 専務取締役　貴志誠二
10/5（月） 13：45～14：05 （5限目）	上富田町立生馬小学校 住所：西牟婁郡上富田町 生馬１９０１ 電話：0739-47-0126	5年	26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）稲垣商事 代表取締役　稲垣嘉成
10/6（火） 2年1組　9:20～9:40 （2限目） 2年2組　10:25～10:45 （3限目）	新宮市立三輪崎小学校 住所：新宮市三輪崎三丁目6-7 電話：0735-31-7014	2年1組 2年2組	56人	東牟婁振興局農業水産振興課 浅井　良裕 （tel: 0735-21-9632）	紀州田辺梅干協同組合 （株）大谷屋 代表取締役　大谷喜則

梅と梅干しのお話

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**５７，５００トン**と、**全国の６５％**を占めているんだ。

梅の収穫量



令和元年産果樹生産出荷統計より

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。

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！

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

和歌山県・和歌山県漬物組合連合会

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。

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

梅干しを使ったおいしい料理を紹介するよ。家族みんなで一緒に作ろう！

白玉梅おやき

「うめりん」

◆作り方

① 白玉粉と薄力粉をボウルに入れ、水を少しずつ入れながらこねる。（耳たぶのかたさ目安）

② たたいた梅とあんこを混ぜる。

③ ①を4等分して手のひらに広げて、②とさつまいもを包む。

④ 中火で温めたフライパンに③を並べ、水50cc（分量外）を入れてフタをし、水分が無くなったら両面こんがり焼き目がつくまで焼く。

◆材料　４枚分

白玉	70g	あんこ	100g
薄力粉	30g	蒸しさつまいも	5mm スライス 4枚
水	80cc	たたいた梅	小さじ 1

「まいにち元気　31日の梅レシピ！」より（発行：みなべ町うめ課）