

# 訂正

令和2年10月12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」の訂正について

9月24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

#### 1 資料2枚目右下

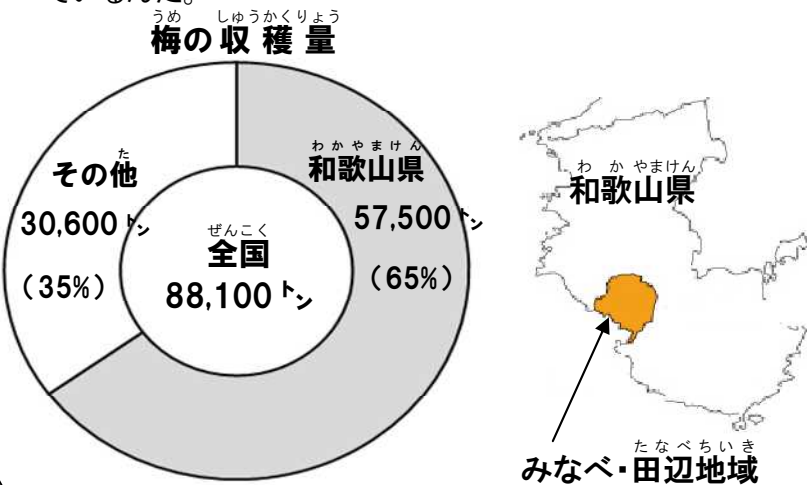
世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」ロゴマーク

	誤	正
世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」ロゴマーク	 シンボルマーク	 ロゴマーク

# 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57,500トンと、全国の65%を占めているんだ。



令和元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。



ロゴマーク

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つかいます。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  
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。



うめぼ つか りょうり  
梅干しを使った料理

しらたまうめ  
白玉梅おやき

うめぼ つか  
梅干しを使ったおいしい  
りょうり しょうかい  
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 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。

ざいりょう まいぶん  
◆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)