

令和3年9月29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	鎌田、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17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：249校
- 配布梅干し数：約6万3千個\*（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3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(金) 13:45~14:30 (5限目)	和歌山市立八幡台小学校 住所:和歌山市西庄1110 電話:073-453-5666	6年生	84人	海草振興局農業水産振興課 佐々岡 詠子 (tel: 073-441-3378)	(株)鈴梅 代表取締役 泰地 政宏 梅吉食品(株) 取締役 森 孝之
10/15(金) 10:35~11:20 (3限目)	紀の川市立池田小学校 住所:紀の川市南中327 電話:0736-77-3053	5年生	67人	那賀振興局農業水産振興課 川村 昌子 (tel: 0736-61-0025)	(株)ウメタ 取締役 泰地 雄也 横山食品(株) 代表取締役 横山 誉士
10/7(木) 13:40~14:25 (5限目)	橋本市立西部小学校 住所:橋本市柏原554-2 電話:0736-33-0472	3年生	23人	伊都振興局農業水産振興課 高垣 春香 (tel: 0736-33-4930)	井上梅干食品(株) 常務取締役 花村 数夫 (株)梅のひさぎ 取締役 丸山 真吾
10/18(月) 14:40~15:25 (6限目)	有田川町立田殿小学校 住所:有田郡有田川町井口47-1 電話:0737-52-2026	4年生 5年生 6年生	56人	有田振興局農業水産振興課 森 博子 (tel: 0737-64-1273)	(株)ウメカ食品 代表取締役社長 大谷 浩之
10/12(火) 9:20~10:05 (2時間目)	みなべ町立上南部小学校 住所:日高郡みなべ町谷口549 電話:0739-74-2004	3年生	34人	日高振興局農業水産振興課 及川 彩加 (tel: 0738-24-2930)	河本食品(株) 代表取締役 河本 雅宏 (株)小山農園 取締役 小山 博也
10/19(火) 10:25~11:10 (3限目)	田辺市立咲楽小学校 住所:龍神村福井1024 電話:0739-77-0015	全学年	27人	西牟婁振興局農業水産振興課 山下 京子 (tel: 0739-26-7941)	(株)岡畑農園 代表取締役社長 岡畑 貴志
10/14(木) 13:30~14:15 (5限目)	串本町立古座小学校 住所:串本町中湊160 電話:0735-72-0077	全学年	68人	東牟婁振興局農業水産振興課 浅井 良裕 (tel: 0735-21-9632)	(株)梅屋 坂井 勇人

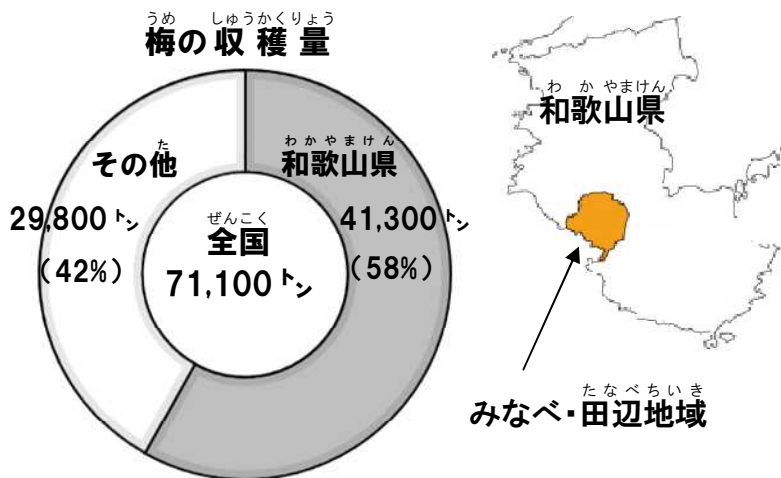
# うめ うめぼ はなし 梅と梅干しのお話

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！**

した えん とどうふけんべつ うめ しゅうかくりょう あらわ  
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。

たなべちいき ちゅうしん さいばい わかやまけん うめ  
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

しゅうかくりょう ぜんこく し  
収穫量は**41,300トン**と、**全国の58%**を占めているんだ。



れいわ ねんさんかじゆせいしんしゅつかとうけい  
令和2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！



なんこううめ、 わかやまけん だいひょう うめ ひんしゅ  
南高梅は、和歌山県を代表する梅の品種だよ。

み おお かわ うす うめ あじ  
「実が大きく、皮が薄い」とほかの梅とはひと味ちがうんだ。

うめぼ うめ うめしゅ うめいじ ねん  
梅干し、梅ジュースや梅酒にピッタリ。明治35年、

かみなべむら いま ちよう たかだ さだぐす み  
上南部村(今のみなべ町)の高田貞楠さんが見つけたんだ。

ご みなべ こうこう たけなかつ たろう せんせい ねんかん ちようさ  
その後、南部高校の竹中勝太郎先生らが5年間の調査・

けんきゆう なんこううめ なづ はつびよう  
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！



うめぼ さん かんけい  
梅干しのすっぱさにはクエン酸が関係するよ。

さん いろいろ こうか たと  
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 ひと  
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」

せかいのうぎょういさん こくれんしよくりょうのうぎょうきかん えふえーおー でんどうてき せかいてき じゅうよう のうりんすいさんぎょう にんてい  
世界農業遺産は、国連食糧農業機関(F A O)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。

にほんこくない ちいき やく ねんまえ つづ たなべちいき さいばい しぜんかんきょう ほぜん たよう  
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

せいぶつ きょうせい な た  
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**

うめぼ 梅干しには、よく熟した梅の  
 み 実を使います。木の<sup>き</sup>下にネットを  
 し 敷いて、熟して木から<sup>お</sup>落ちた<sup>み</sup>実  
 を<sup>しゅうかく</sup>収穫<sup>し</sup>ます。6月<sup>がつ</sup>が<sup>しゅうかく</sup>収穫の  
 ピーク<sup>ピーク</sup>です。つぎに、梅に<sup>しお</sup>塩を  
 ま<sup>げつじょうつ</sup>ぜて、1か月以上<sup>漬</sup>けます。

つ 漬けた梅を3日間  
 ていど<sup>ぼ</sup>程度<sup>干</sup>します。

こうしてできた梅干しは、  
 しらぼしうめ よ  
**「白干梅」と呼ばれます。**  
 しらぼしうめ おお ひんしつべつ  
**「白干梅」は、大きさ、品質別**  
 に<sup>い</sup>たる<sup>か</sup>に入れて<sup>かこうじょう</sup>加工場へ  
 しゅっか  
 出荷<sup>され</sup>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**

しらぼしうめ あら かわ  
**「白干梅」を洗って、皮が**  
 やぶ<sup>れ</sup>ているものなどを  
 と  
 取りのぞ<sup>き</sup>ます。

ちようみえき つ こ あじつ  
**調味液**に<sup>漬</sup>け込んで、<sup>あじつ</sup>味付け  
 を<sup>あじつ</sup>します。味付けにはいろいろ  
 しゅるい  
 な種類<sup>が</sup>あります。

つ にほんぜんこく  
 パック<sup>に</sup>詰めて<sup>にほんぜんこく</sup>日本全国  
 の<sup>みせ</sup>お店へ<sup>しゅっか</sup>出荷<sup>され</sup>ます。



うめぼ つか りょうり  
**梅干しを使った料理**

うめ た こ  
**梅じゃこ炊き込みごはん**



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



「うめりん」

つく かつ  
**◆作り方**

- ① ごぼうはたわしで皮を洗い、細かい<sup>かわ</sup> 笹<sup>あら</sup>がきに<sup>こま</sup>し、<sup>さき</sup>水<sup>みず</sup>に<sup>ひた</sup>浸す。油<sup>あぶら</sup>揚げは<sup>あ</sup>細かく<sup>こま</sup>切る。
- ② 米<sup>こめ</sup>を<sup>と</sup>研ぎ、<sup>ふんみず</sup>20分<sup>水</sup>につけて、ザル<sup>に</sup>あ<sup>げ</sup>る。
- ③ 炊飯器<sup>すいはんき</sup>に<sup>こめ</sup>米<sup>い</sup>を入れ、メモリ<sup>より</sup>少し<sup>すこ</sup> (大<sup>おお</sup>さじ<sup>2</sup>くらい) 少な<sup>すく</sup>め<sup>みず</sup>の水<sup>くわ</sup>を加<sup>え</sup>る。  
 うめず い ま こんぶ あぶらあ うめぼ い  
 梅<sup>ず</sup>酢<sup>い</sup>を入れて<sup>ざ</sup>っと<sup>ま</sup>混ぜ、<sup>こんぶ</sup>昆布<sup>あぶらあ</sup>、<sup>ごぼう</sup>ごぼう<sup>あぶらあ</sup>、<sup>ちりめんじゃこ</sup>油揚げ<sup>うめぼ</sup>、<sup>い</sup>ちりめん<sup>い</sup>じゃこ<sup>い</sup>、<sup>い</sup>梅干し<sup>い</sup>を入れて  
 た  
 炊<sup>く</sup>。
- ④ こんぶ うめぼ たね ぜんたい ま  
 昆布<sup>こんぶ</sup>、梅干し<sup>うめぼ</sup>の種<sup>たね</sup>を<sup>ぜんたい</sup>と<sup>ま</sup>り、全体<sup>ま</sup>を<sup>ま</sup>混ぜ<sup>る</sup>。

ざいりょう にんぶん  
**◆材料 3~4人分**

こめ	ごう	ちりめんじゃこ	20g
米	2合	あぶらあ	まい
みず	てきりょう	油揚げ	1/2枚
水	適量	こんぶ	まい
ごぼう	50g	昆布	1枚(5cm角)
うめず	こさじ2	うめぼ	1個
梅酢	こさじ2	梅干し	1個

「まいにち元気 31日の梅レシピ!」より(発行:みなべ町うめ課)