

令和4年度9月27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	三宅、神藤	鎌田、横山
電話（直通・内線）	073-441-2905・2905	073-441-3692・3692

『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18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

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：248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ます。（※実施予定は裏面に掲載しています。）

4. その他

各小学校へ取材に行かれる場合は、「梅干し贈呈式」及び「梅と梅干しのお話説明会」の3日前までに、必ず裏面に記載の各振興局担当課へ連絡してください。



県食育キャラクター「うめりん」

令和4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		
10/14(金) 13:50~14:35 (5限目)	海南省立下津小学校 住所:海南省下津町下津477 電話:073-492-0116	4年生	13人	海草振興局農業水産振興課 佐々岡 詠子 (tel: 073-441-3382)	永岡食品株式会社 代表取締役 永岡 健一 渡口農園株式会社 代表取締役 渡口 丈二
10/3(月) 9:30~10:15 (2限目)	岩出市立根来小学校 住所:岩出市根来479 電話:0736-62-2651	4年生 (2学級)	59人	那賀振興局農業水産振興課 川村 昌子 (tel: 0736-61-0025)	株式会社トノハタ 代表取締役社長 殿畑 雅敏 株式会社紀州ほそ川 代表取締役社長 細川 達矢
10/14(金) 13:40~14:25 (5限目)	九度山町立九度山小学校 住所:伊都郡九度山町九度山1077 電話:0736-54-2078	6年生	24人	伊都振興局農業水産振興課 高垣 春香 (tel: 0736-33-4930)	せきもとフーズ株式会社 代表取締役 関本 武生 紀州総合食品株式会社 営業部 杉本 周一
10/17(月) 9:30~10:15 (2限目)	有田市立宮原小学校 住所:有田市宮原町滝川原1 電話:0737-88-7117	5年生	44人	有田振興局農業水産振興課 森 博子 (tel: 0737-64-1273)	(有)紀州うめまさ 専務取締役 前田拓也
10/25(火) 9:35~10:20 (2限目)	日高川町立中津小学校 住所:日高郡日高川町船津1500 電話:0738-54-0032	5・6年生	24人	日高振興局農業水産振興課 及川 彩加 (tel: 0738-24-2930)	(株)紀の国食品 総務部 前田和彦
10/6(木) 10:35~11:20 (3限目)	白浜町立安宅小学校 住所:西牟婁郡白浜町安宅217 電話:0739-52-2047	全学年	9人	西牟婁振興局農業水産振興課 山下 京子 (tel: 0739-26-7941)	(株)大西食品 課長 熊野和也
10/18(火) 13:40~14:25 (5限目)	那智勝浦町立太田小学校 住所:東牟婁郡那智勝浦町南大居200 電話:0735-57-0224	5・6年生	7人	東牟婁振興局農業水産振興課 岩橋 良典 (tel: 0735-21-9632)	(有)紀の里食品 専務取締役 上田直基

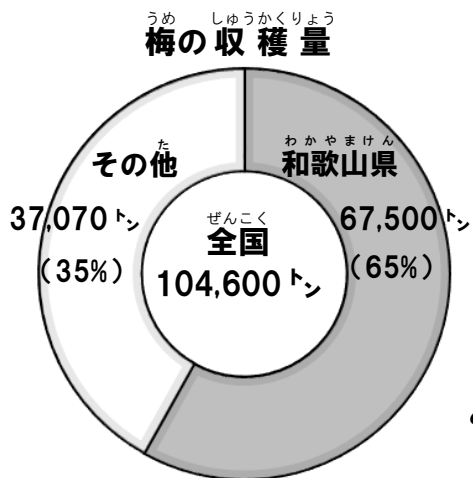
うめ うめぼ はなし 梅と梅干しのお話

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**67,500トン**と、**全国の65%**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3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 かみみなべむら
梅干し、梅ジュースや梅酒にピッタリ。明治35年、上南部村

いま ちよう たかだ さだぐす み ごと
(今のみなべ町)の高田貞楠さんが見つけたんだ。その後、

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 けっか
南部高校の竹中勝太郎先生らによる5年間の調査の結果、

さいゆうりょうひんしゅ なんこううめ なづ はっぴょう
最優良品種に選ばれ、南高梅と名付けて発表したんだよ。

うめ ふく うめぼ うめいぶん せいぶん
梅に含まれるポリフェノールや梅干しの成分には
新型コロナウイルスの増殖を抑える効果もあるよ！

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 でんとうてき せかいてき じゅうりょう 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 ほせん 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します。6月が収穫のピークです。つぎに、梅に塩をまぜて、1か月以上漬けます。

つけた梅を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ります。

パックに詰めて日本全国のお店へ出荷されます。



うめぼ つか りょうり
梅干しを使った料理

あじの梅揚げ



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
作ろう！



◆ **作り方**

- ① アジは頭と内臓を取り、3枚におろす。ぜいごもとる。
- ② 身の部分に、たたいた梅とハチミツを混ぜたものをのせ、青じそをおいて、頭のほうから巻いて、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。

◆ **材料 4人分**

アジまたはイワシ	6匹	片栗粉	適量
青じそ	12枚	爪楊枝	12本
たたいた梅	おさじ1と1/2	卵白	1個分
はちみつ	おさじ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)