

JA Kinan Community Paper

PRISM

2020.6/14
vol.45



JA紀南



〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17

TEL: 0739-23-3450 FAX: 0739-23-3451

URL: <http://www.ja-kinan.or.jp>

E-mail: info@ja-kinan.or.jp



太陽の光を浴びて、赤く色づく「南高梅」。梅ジュースや梅干しなど、どのよう加工にも適す品種です。

紀南風物

南高梅

南高梅生産者



たかじ かずき
高地 一樹さん(34) 田辺市中三栖

自然相手に安定した収量を
13年前に父親の跡を継ぎ、梅農家になった。現在は「南高梅」を主に栽培し、交配樹用に「小粒南高」や「NK14」を育てている。梅の栽培は、手間をかけてこたわった分だけ結果がついてくる。こたわらだすとときりがなく大変だが、そこにやりがいも感じる。
いまは梅干しに加工しての販売を主体としているが、これからは様々な販売方法を模索していきたい。近年、特に異常気象が多発している中、自然を相手にどれだけ安定した収量を確保できるかも今後の課題の一つだ。

ワンポイント 梅は「百薬の長」! 食事に取り入れて

梅がお手頃紀菜柑 この時季おすすめは青梅!

●夏の体にいい塩梅(あんばい)!

古来から「百薬の長」ともいわれる梅。一粒お弁当に梅干しを入れておくことで飯が痛みにくくなる上、唾液の分泌が促進されて食欲アップ! さらに梅に含まれるクエン酸による疲労回復効果や、最近では梅酢から抽出されたポリフェノールはインフルエンザウイルスなどの抑制効果等があるとして、和歌山県立医大などの研究チームで明らかにされ、日本ウイルス学会などで報告されています。夏バテや食中毒が心配な今こそ、ぜひ皆さんの食事に梅製品を取り入れて、夏を元気に乗り越えましょう!

●紀菜柑はおいしい梅の宝庫!

JA紀南の紀菜柑には梅加工品コーナーがあり、いろんな味の梅干しがお手頃価格で並びます。梅干しのほかに梅の力をぎゅっと凝縮した「梅エキス」や、さっぱりおいしい「うめドリンク」、梅を使ったお菓子やジャムなど梅商品は多種多様! この季節のおすすめは梅ジュースや梅酒に使う「青梅」です。



紀南地方では、6月から南高梅の収穫が本格化しています。太陽に当たると赤く色づき、熟度が進むと黄色くなって甘い香りが漂うのが特長の品種です。
南高梅の起源は明治時代にまで遡ります。当時、高田貞楠という人物が、自宅の庭で「高田梅」と呼ばれるひとときわ大きな実をつける梅の木を発見し、栽培・販売を始めたそうです。
時は流れ昭和25年の「梅優良母樹種選定会」で、5年の調査期間を経て最優良品種に選ばれたのが

高田梅でした。その際、調査に関わっていた南部高校の「南」と高田梅の「高」の字を合わせて、「南高梅」と命名されたとのことです。
実を着けるためには、授粉樹とよばれる他品種の梅の花粉が必要になり、ミツバチを介して授粉が行われます。しかし花が咲く2月頃の気候が不安定になれば、収量にも影響してしまいます。
今年も例年よりも不作で、店頭には並ぶ期間も短いかもしれません。この旬を逃さず、梅ジュース、梅酒、梅干しに加工してみませんか。

熟度が進むと甘い香り