

PRISM

JA KINAN COMMUNITY PAPER

2024.8.25
Vol.60



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 : <https://www.ja-kinan.or.jp>
E-mail : info@ja-kinan.or.jp



紀州の名にふさわしい白干梅を

那須

一令さん

梅干し生産者(田辺市中三栖)

農業で輝く
農(アグリ)
テラス



受け継いだ「南高梅」、次は息子へ

親から引き継いだ梅を4畝で栽培しています。ほとんどは自宅で漬け込みをして、天日で干し、白干し梅のタルに一次加工して販売しています。
息子がUターン就職しており、那須家として「梅で生きていこう」との気持ちも新たです。親が園地を拡大し、漬込み設備まで整えてくれましたので、次は息子へと任せる部分も広がっていきたくです。

「南高梅」は紀州梅干しのブランドで、その名にふさわしい品質の梅干しを作りたい……。特に今年の梅は凶作や雹(ひょう)被害にも見舞われ農家も大変な思いをしています。しかし、紀州梅干しを待ってくださっている消費者の方々がいる限り、負けずに頑張ります。



紀州梅干し

お知らせ!

田辺市の小中学生対象に梅料理コンテスト

JA紀南と田辺市でつくる「紀州田辺うめ振興協議会」は、田辺市内の小中学生(小学5年生以上)を対象とした「第1回うめえ料理コンテスト」を開催します。

実際に梅料理レシピを考案する部門と、イラストや絵で描く「こんな梅料理あったらいいな!」部門を設け、入賞者には図書券や農産物を進呈します。

夏休み前に学校から配布された申込用紙に必要事項を記載のうえ、9月6日までに学校へ提出してください。用紙を紛失された方は協議会のホームページからダウンロードできます。詳しくは田辺市梅振興室(電話0739・26・9959)まで。



子どもらしいアイデアを待っています!

応募締め切りは9月6日、学校へ提出を

振興室(電話0739・26・9959)まで。

「農業は気候により豊作・不作、苦しい時もあるれば良い時もある」。4畝で梅を栽培し、自家漬けた白干し梅を選別する那須一令さん