



JA紀南



〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17
TEL : 0739-23-3513 FAX : 0739-23-3451
URL : <http://www.ja-kinan.or.jp>
E-mail : info@ja-kinan.or.jp



6月が旬の南高梅。日光が当たると紅が差すのが特徴で、この梅から皮が柔らかくて肉厚な梅干しが誕生します

紀南風物

梅

ウメ

「紀州梅」として名高い和歌山県の梅は、全国の5割以上の生産量があり、名実ともに日本一です。産地の一翼を担うJA紀南では、全国の消費地に高品質な梅を届けようと、5月中旬から小梅、「古城」を順次市場へ出荷しており、6月からは主力の「南高」が本格的にスタートしています。

梅は生では食することができず、ジュースや梅干しなどに加工しなければなりません。そこで、JAと田辺市でつくる「紀州田辺うめ振興協議会」が都市部の消費者に漬梅講習会を開いているほか、JA独自に「梅宣伝隊」を結成して、多くの人に紀南の梅の魅力を伝える活動をしています。

なお、6月6日は「梅の日」。記念行事として、首相官邸で総理への梅贈呈、東京・大田市場での和歌山梅フェア、京都の上賀茂・下鴨両神社での梅奉納などが予定されており、産地を挙げて梅のPRを行います。

全国に誇る紀南の特産物

紀南生まれの梅



ごじろうめ
古城梅 (5月中旬～6月上旬)

「青いダイヤ」と呼ばれるツヤのある濃緑色が特徴の青梅。大正時代後期、田辺市長野の那須政右門氏が育成した梅で、昭和12年、那須氏の屋号をとって「古城」と名付けられました。梅酒に最適な品種として、透明感のあるすっきりした風味が味わえます。

パープルクィーン (5月下旬～6月上旬)



小梅「白王」の枝代わりで、田辺市中三栖の廣畑治氏の園地で発見され、平成8年に品種登録されました。梅酒、ジュースに加工すると色素が溶出し、ピンク色になります。若い女性に人気の品種で、天然のポリフェノールを多く含みます。



梅生産者

おおくぼ ひとし
大久保 仁司さん (39) 田辺市稲成町

品質の良い梅を届けたい

梅の栽培を始めて13年ほどになります。寒波や強風といった自然災害には毎年悩まされますが、手をかければかけるほど品質の良い実ができ、それを収穫できるこの時期が一番うれしいですね。

今年の南高梅は量が少なく厳しい状況ですが、良い梅を届けようと頑張っています。紀南の梅は全国に出荷されていますが、地元の皆さまにも旬の青梅で、ジュースや梅酒、梅干しを作っていたとき、熱中症対策など梅パワーで暑い夏を乗り切ってもらいたいです。