



田辺市長野生まれの品種である「古城梅」。緑の濃い容姿から「青いダイヤ」と称されてきた。梅酒に最適だ

紀南風物

青梅

あおうめ

小梅、古城、南高と梅本番！

5月中旬から紀南地方は梅シーズンに突入。小梅を皮切りに、「青いダイヤ」と称される「古城梅」、6月には梅のトップブランドである「南高梅」が本番を迎えます。梅の機能性もクローズアップされています。梅には、クエン酸（疲労回復等）、β-カロテン（目に良い等）、ビタミンE（血流改善等）、ソルビトール（便秘予防）といった栄養成分が豊富に含まれているほか、血糖値や血圧上昇を抑制する作用があることが分かっています。

います。活性酸素を消去する力が野菜・果実の中でトップクラスであることも明らかになりました。梅に含まれるポリフェノールにインフルエンザウイルスの増殖抑制・消毒作用があることも昨年発表されたところ。猛暑が続けば熱中対策に梅干しが有効です。良いこといっぱい梅。自分で加工したり、食べたりと、梅のある生活を考えてみませんか。来る6月6日は当地が日本国中に梅の良さを発信する「梅の日」です。

照れくさい!?でも素敵な贈り物♡

父の日に梅酒を！今年6月15日です

心の中では父に感謝はしていても、なかなか言葉に出せない…。そんな方にJA紀南は手作り梅酒のプレゼントを提案します。今年の父の日は6月15日。ちょうど梅の真っ盛りで、梅酒作りにはグッドタイミングです。心を込めて、お父さんへのサプライズはいかが。ちょっと照れくさいかもしれませんが、きっと素敵な贈り物になると思います。ただ、お父さんには、おいしく飲むため、作った日から最低3カ月は我慢してもらってください。



お父さんいつもありがとうございます。心を込めて作った梅酒

【用意する物（梅1kgの場合）】
青梅1kg、氷砂糖800g～1kg、ホワイトリカー1.8ℓ（ウイスキー、ブランデーでも可）、果実酒ビン（4ℓ広口ビン）
梅酒作りの一式は、JA紀南の紀菜柑（田辺市秋津町、電話0739-81-0831）、Aコープ各店で取りそろえています。
*一部店舗で取り扱っていない場合がございます。



古城梅生産者

たなか 田中 文夫さん (53) 田辺市新庄町

澄み渡る果汁は梅酒に最適

今年も梅採りが始まった。僕にとっての梅は「その一年を占う」と言えるほど大切な作物だ。「南高」が主体だが、「古城」も先々代から受け継ぎ30年で作っている。

この「古城」は、田辺市長野で大正時代に生まれた品種で、温暖で生育の早い新庄でも地場の梅として昔から盛んに作られてきた。何と云っても梅酒に最適で、果汁が澄み渡り、フルーティーな味に仕上がる。新庄のJA組織でも苗木を植えるのを奨励し、「古城」の生産の継承に取り組んでいる。