

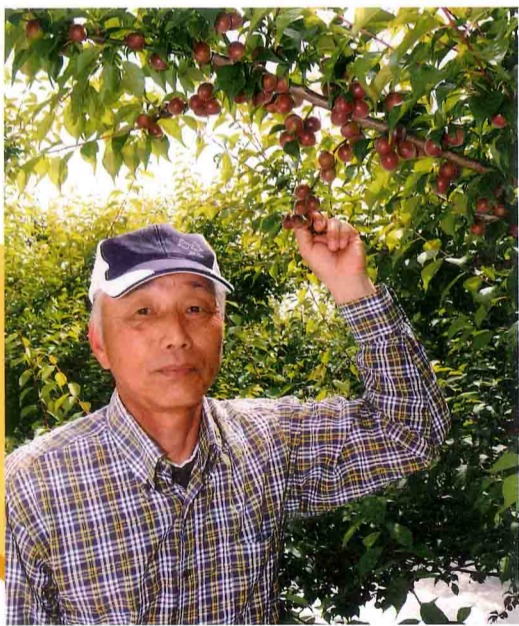


果実が濃い紫色に色づいたパープルクイーン。梅ジュースや梅酒に漬けると清涼感がある紫色の果汁が楽しめる

紀南風物

パープルクイーン®

パープルクイーンはJA紀南の登録商標です。




パープルクイーン生産者

ひろた ゆたか 廣田 豊さん (59) 田辺市中三栖

紫色と名前に惚れ込んで
梅を作って40年になるが、特に地元三栖で生まれた小梅の「パープルクイーン」は美しい紫色の果実でその色と名前に惚れ込んだ。
平成18年に苗木を植え始め、現在15坪で栽培している。木によく光が当たるように剪定したり、収穫前には地面に反射シートを敷いて品種の最大の特長である色が着くように工夫している。
梅ジュースや梅酒にした時の紫色は何と言っても天然の色素だ。子どもさんをはじめ地元の方にも、もっとこの品種の美しさ、良さを知ってもらいたいと思う。

豆知識 小梅・古城・南高共通 パープルクイーンもOK! 7日で飲める梅ジュース

用意する物 冷凍した梅 1kg
氷砂糖 1kg 広ロビン 3%

- 梅を水洗いして軽く水気を切った後、**冷凍庫に入れ、完全に凍らせます。**(目安は24時間以上です)

※袋などに詰めて入れるとうまく凍らせることができます。
- 氷砂糖と梅を広ロビンに交互に入れて密閉します。(梅と砂糖は基本1:1)
- 梅の解凍が始まると時々ビンを動かし、氷砂糖をとかします。**約7日**できあがりです。
※発酵しやすいので、実を取り出してからジュースを別容器に移しかえ、冷蔵庫で保存してください。



- 梅を冷凍することで失敗なく短期間で作れます。
- 約900ccの原液ができあがります。水で4倍に薄めてお飲みください。
- 梅を冷凍しない場合、氷砂糖ではなく上白糖の使用をおすすめします。

JA紀南管内は5月中旬の小梅から、「古城(ごじろ)」、6月の「南高」にかけて梅収穫の最盛期だ。小梅の中でも「パープルクイーン」は、地元生まれの品種で、果実の紫色もさることながら、梅ジュースや梅酒に漬けた時に果汁が紫色に染まるのが特長で、ぜひ皆さんにも加工を試してほしい梅だ。

パープルクイーンは田辺市三栖地区の梅農家が昭和57年に農水省に偶然発見し、平成8年に農水省に種苗登録された。「この美しい紫色。若い消費者に使ってほしいと

ジュースが紫色になる美しい梅

の願いを込めて、パープル(紫)とクイーン(女王)にした」との発見者の命名時のエピソードがある。

JA紀南では平成18年に廣畑さんから種苗登録と商標の権利を譲り受け、個性化商品としてパープルクイーンの産地化を進めてきた。現在田辺市や上富田町などで300人以上が約17坪で栽培しており、JA紀南を通じて約45トを生協や青果市場に販売している。地元ではJA紀南の直売所「紀菜柑」(田辺市秋津町)で5月下旬から6月上旬にかけて取り扱う。