

目指せ野菜博士!

梅の巻

たまおが『梅』について考える

梅 バラ科 中国原産

原産地の中国では古くから実が薬用に用いられてきましたが、日本では春の訪れを告げる花として観賞目的で広まった果樹です。生の果肉は酸味が強くそのまま食べるのはなかなか困難であり、また未熟な種子には青酸化合物が含まれていることもあり、加工して食べるのが定番となっています。

多摩青果への入荷時期・主な産地

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----





生の梅が出回る時期は5月下旬～6月下旬頃まで。シーズンは短いですが様々な品種が出回ります。

日本一の大産地和歌山県 関東の大産地群馬県

梅は全国各地で栽培されていますが、主要な産地は限られています。日本一の大産地は和歌山県で、H26年の全国産地別出荷量では全国出荷量の約7割を占めています。関東の大産地は群馬県で、全国2位の出荷量です。

『梅』をもっと知りたい!

■主な梅の種類

種類・品種名	果重/出回り期間	主な用途
 小梅 甲州最小、竜狭小梅など	3～8g 5月下旬～6月上旬	・カリカリ梅干し
 古城梅 主に和歌山県で栽培	25～30g 5月下旬～6月上旬	・梅酒(爽やかな味わい) ・シロップ ・ジャム
 白加賀梅 主に関東で栽培	25～30g 5月中下旬～6月中旬	・梅酒(スツクリとした味わい) ・シロップ ・梅干し
 南高梅 主に和歌山県で栽培	25～35g 5月末～6月下旬	・梅干し ・梅酒(フルーティな味わい) ・シロップ

未熟な青梅は梅酒がオススメ

青梅での梅干しは果肉が硬いので少し難しいです

南高梅は黄色く熟させてから漬けるのがベスト

おまけ

■梅と杏(あんず)の話

梅は杏と近縁で開花時期も重なることから、交雑することもあります。そのため品種によっては梅は梅でも杏寄りの梅もあります。ちなみに「小梅」は純粋梅ですが、「白加賀」「南高」は杏性梅、他にも「豊後」という品種は梅性杏に分類されています。杏に近い品種になると、酸味が少なかったり、大粒になったりします。

お問い合わせはコチラまで...

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保6-2-1 東京多摩青果(株) 開発課

参考文献 ・紀州梅の会「梅加工マニュアル」 ・(株)天龍社「育ててたのしむウメ栽培・利用加工」大坪孝之
・農山漁村文化協会「果樹園芸大百科8ウメ」農文協

参考サイト・農林水産省-統計情報 H26年産都道府県別ウメ出荷量 ・野菜ナビ 他 担当:惣万

※掲載している青果物の傾向は、既存文献等を参考とし、主に弊社職員が行った簡易的実験・計測結果をもとにしています。

東京たまお(25)

■梅の簡単な漬け方 特に簡単な漬け方をご紹介します

梅干し ～ジッパー付き袋編～

- ①梅に塩をまぶし、焼酎で消毒したジッパー付ビニール袋へ入れます
- ②重石を置き2～3日、梅酢が上がってきたら重石を外し、1カ月間そのまま漬けておきます
- ③天気が良い日に天日干し 1日に1度ひっくり返し、3～4日干したら完成
→梅酢は和え物や煮物に使えます!(レシピ参照)



梅酒

- ①梅のヘタを取り除きます
- ②瓶に梅→氷砂糖の順で入れ、お酒を注ぎます
- ③時々瓶を揺らしつつ3ヶ月で完成
6ヶ月置くとより味が深まります!
→ホワイトリカー、ウイスキーなどOK
→新しょうがやブルーベリーを少量一緒に漬けて込むのもおすすめ(産地では定番だそうです)



梅ジュース

- ①梅を袋に小分けにし24時間以上冷凍します
- ②瓶に冷凍梅→氷砂糖の順で入れ密閉します
- ③時々瓶を揺らしつつ1週間で完成
→冷凍梅を使うと早く出来ます

梅のクエン酸と牛乳でトロトロに



実践! たまおの『梅』鉄板レシピ

梅酢を使って...
たこと胡瓜の梅酢和え

梅干しを使って...
梅しそチーズはんぺん

こちらのレシピの詳細はHPにて公開!

ほんのり梅味
ヨーグルトケーキ

梅ジュースを使って...

梅干しを使って...

梅わかめご飯

