

梅料理のご紹介

RECIPE

工夫次第でバリエーションは無限、おいしく食べたい!

おいしく食べよう、梅げんき!

とまらん、たまらんか

牛肉と茄子の梅炒め

豚肉も
オススメです!



材料

・牛肉(焼き肉用)	10~12枚	・酒	大さじ2
・茄子	1本	・みりん	大さじ2
・梅干し	中粒2個	・濃口しょうゆ	大さじ1
・サラダ油	適量		
・青じそ(せん切り)	3枚		

作り方

- 1 茄子はヘタを除いて縦半分にし、1cm幅の斜め切りにする。
- 2 種を除き粗みじんにした梅干しとAを混ぜ合わせておく。
- 3 熱したフライパンにサラダ油を入れ牛肉をさっと焼き、茄子を加えて炒める。火が通ったら②を加え、からめながら炒める。器に盛り、青じそをちらして出来上がり。

地域の情報発信

INFORMATION

山桃で町おこし 上富田町



上富田町では町木である山桃を用い、地域の住民と収益力と持続力のある町の仕組みづくりに取り組んでいます。元々、上富田町は自生する山桃をよく見かけることや町木が山桃であることから「山桃を使った製品づくりなどで、裾野を広げ、町おこしのきっかけになれば」と「口熊野かみとんだ山桃会」を結成。現在、3年目を迎え会員も10名になっています。

同会では町内の農家さんにお預りし、主に瑞光や森口、亀蔵などの品種を栽培しています。収穫時期は6月~7月にかけて行なわれ、今年は不作でしたが500kgを収穫することができました。

商品はシロップのみ

収穫された山桃は協力してくれる町内の食品メーカーによって-20℃で急速冷凍しシロップとして加工されます。「山桃の実は傷みがはやく、日持ちもしませんので旬を感じる数少ない果物ともいえまね」とは上富田町観光コンシェルジュで口熊野かみとんだ山桃会の櫻木美喜恵さん。取り扱う商品は「熊野やまもしろぶ」のみ。現在、TVなどメディア露出も増え脚光を浴びているようです。

また、山桃シロップは町内の大型スーパーやホテル、料理店、カフェなどで販売を開始しておりジュースやお菓子、料理に使われています。将来は、「町民の方々や在町の企業さんと協力し販路の拡大を益々、充実させブランド化できれば」とのことです。

取材協力：口熊野かみとんだ山桃会 Tel:080-9167-7163、川野幸野内 上富田観光案内所 Tel:0739-33-9610



編集後記 Editorial Note

毎月発行の本誌「きりり さりり 梅げんき」ですが、必ず本社にて打合せを行います。これがまた「ゆる〜い」打合せで、必ず誰かが横道にそれる話を始め収集がつかなくなることも。その「誰か」の大半はたいがい弊社社長と決まっておき、時には笑える話を織り交ぜるなど、その場を和ませる才能は大したもの。「最初はゆるく、最後はピシッと決めよう」との考えがあるのか他のスタッフもそんなノリ。読みやすく理解しやすい記事内容を心がけ、「お客様に毎号楽しい読面をお届けしよう」と皆で取り組んでいます。ちなみに心の大きな「誰か」ですが、声もとても大きいです。

KIRARI
きりり さりり
SARARI

Happy life everyday with PLUM

梅げんき

Vol. 72

フリーペーパー
きりり さりり 梅げんき
2019年10月発行
発行元/株式会社 梅前園

トピックス

KIRARI

毎回素敵な人物やニュースにスポットを当て「きりり」な話をお伝えします

和歌山県から新牛肉ブランドが誕生

紀州和華牛



和歌山県では特産品の副産物を与えて健康ニーズに対応した赤身肉の開発と提供を行っています。

県の畜産試験場が開発したのは脂肪文様を抑えた黒毛和牛で飼料に特産品である、みかんや醤油の製造過程で残ったエコフィードと呼ばれる副産物を有効利用しています。

和歌山県知事の提案で始まったこのプロジェクト。近大の教授や和歌山市内の配合飼料などを手がける「エコマネージメント株式会社(出口取締役会長)」らが開発を手がけ、畜産試験場などで実証実験を行いました。

開発に当たって、ビタミン制限を行わず、タンパク質やビタミンが豊富なエコフィード27%と他の配合飼料を与えることによる「サシ」と呼ばれる脂身を抑えています。

試験結果でもロース部分は通常の肥育牛では平均41%の脂肪が紀州和華牛は35%と低下し、ビタミンEの含量も1.7倍に増加しています。

しかし、脂身の多い部位でも脂の質や味が断然違うのがこの肉の凄いところ。「脂身にはオレイン酸やリノール酸が豊富で従来の牛肉とは一線を画しています。増加したビタミンEは抗酸化作用や老化、

がみ予防も期待されています」とは同社代表取締役出口宗平さん。

事実、TV番組など、メディアでも大きく紹介されたことから県外からの問合せも多く、中には有名高級ホテルからの注文も受けているとのこと。先日海外でプレゼンを行ったという出口社長ですが「脂がくどくない」、「いくらでも食べることができる」など評価のほうも予想以上で今後益々、生産性を上げ、需要に応じて行きたいそうです。

エコフィードを用いたことで一般的な黒毛和牛に比べ、出荷月齢は3~4ヶ月早い26ヶ月齢と牛舎の回転率も上がり、その分、肥料のコストも10%の低減を実現しました。

厳格なガイドラインを設定

現在、出口会長たちを中心に「紀州和華牛協議会」を立上げ、肉質や味を守るためのガイドラインを徹底し、協議会員でない限り、育成はもちろん販売も断っているとのこと。そんな門外不出のブランド牛「紀州和華牛」ですが和歌山市内の7店舗で食べることが出来ますので皆さん是非、ご体験ください。

取材協力：和歌山県畜産試験場 電話:090-000-0000



トピックス

SARARI

紀南地方の温泉地を「さらり・体験」

和歌の浦 雑賀崎 漁火の宿 シーサイド観潮



夕陽と漁火、星空、そして雑賀崎の夜景が楽しめる温泉宿として人気の「漁火の宿 シーサイド観潮」は全室海側の和室となっており、朝は漁に向かう漁船、夜ともなると、雑賀崎の街並みが美しい夜景へと変化する様子が楽しめます。

温泉は平成25年に「紀州温泉ありがとうの湯」としてリニューアル。開放感溢れる浴室から望む美しい絶景を昼夜問わず旅のワンシーンとして記憶に残してください。

プライベートに配慮した貸切風呂も設置されており、丸い円形の浴槽を5つ設えた「ご縁の湯」もカプセルや家族連れにはおすすめです。温泉名は龍門山温泉、泉質はナトリウム-塩化物冷鉱泉。適応症として神経痛・筋肉痛・冷え性・くじき・疲労回復・慢性婦人病など。また、客室には露天風呂の付いた部屋も用意されています。「スベスベなめらか」な温泉を心ゆくまでお楽しみください。

雑賀崎漁港から海の恵みを

自然豊かな和歌山の食材を用いた料理も同宿の自慢。雑賀崎直送のアシアカ海老、太刀魚、梅や蜜柑など大地の恵みを使用した会席料理は同宿でしか味わうことができないものばかり。他にもクエやハマ、鱈といった季節の素材も絶品。特にアワビの踊り焼きは特筆もの。

温泉にも料理にも「ありがたう」の心が込められた漁火の宿シーサイド観潮へ是非、お越しください。



紀州和歌浦 漁火の宿 シーサイド観潮

〒641-0061 和歌山県和歌山市田原 82
Tel.073-444-0111

ご利用時間
大 浴 場 15:00~23:30、6:00~9:00
貸切風呂 15:00~21:00(5/5) 1,500円(税別)



梅あれこれ

PLUM

からだを思いやる梅のお話

10月10日は「梅干奉納」の日 京都

紀州みなべ梅干し協同組合と紀州梅の会では毎年、収穫された青梅で梅干しをつくり「新梅干し」として京都の神社に奉納しています。

毎年故事にちなんで行なわれている6月6日の「梅の日」に続き、10月10日は、おいしい梅が収穫できたことへの感謝と来年も紀州梅が豊作であることを願う新梅干し奉納の儀と呼ばれる神事が京都の上賀茂神社と下鴨神社にて執り行われています。

これは、470余年の昔、時の天皇が賀茂神社に詣でて折ったことが「梅の日」に由来しており、6月6日と10月10日は神様に感謝し梅に関わる人々の繁栄を祈願する大切な行事となっています。当日、組合と会では参拝客の方々にもみなべ町の南高梅を使った梅干しを振舞います。

梅の日の由来

四百七十余年の大昔、日本中は晴天が続く、作物の不作や田植えもできず人々が困り果てている中、後奈良天皇が京都・賀茂神社の例祭・奠祭にて梅を奉納して折ったところ、雷鳴とともに大雨が降りはじめ、五穀豊穡をもたらしました。

その日は1545年の6月6日。人々は、その天恵の雨を「梅雨」とよび、梅に感謝するとともに、災いや疫病を除き、福を招く梅を梅法師と呼んで、贈り物にするようになったといわれ、お中元の起源ともいわれています。



からだをいたわる自然の恵み 健康への第一歩をはじめませんか

「はちみつ梅エキス」でサラリとした体



昔から家庭薬として伝わる「梅エキス」は新鮮な青梅の絞り汁を丸2日煮て濃縮した希少品です。この貴重な「梅エキス」をより自然な形で効果的にお摂りいただけるよう液体のまま、さらに「はちみつ」も配合し、カプセルに封入したのが「はちみつ梅エキス」。2つの天然成分を1粒にぎゅっと凝縮しています。1日3粒を目安にお召し上がりください。

はちみつ梅エキス

1ヶ月分(2箱)
【通常価格】3,700円(本体価格3,429円)【送料込】
定期コースの場合、1ヶ月分2,960円【送料込】でお届けします。

レモン11倍のクエン酸量、梅エキスを液体のままカプセルに封入しました。

スポーツや入浴後の水分補給、ドライブや行楽に!

1本で梅干し3個分のクエン酸力! カラダ喜ぶ「ジュース」です。



樹上完熟南高梅を塩漬けした際にできる梅酢を独自の技術で脱塩処理し、そこに梅肉エキスや梅果汁、オリゴ糖、さらに各種ミネラルを含んだ発酵調味液などを加えておいしく仕上げています。

野菜やフルーツジュース、お酒と割っても美味しいです。

梅酢ドリンク 飲む梅干30本入
1ケース(125ml×30本入)

【通常価格】4,620円(本体価格4,286円)【送料込】

おいしいポイント!

「クエン酸」が梅干しの約10倍含まれています。

おいしいポイント!

「梅酢」がフェノールが入っている。梅酢の健康効果はさまざまありますが、その中でも、梅酢には抗酸化作用がある。

おいしいポイント!

「梅肉」を乾燥している。梅肉の乾燥は梅干しよりも乾燥しているため、梅干しよりも乾燥している。

梅エキスを愛用のお客様からお便りが届きました。

お歳は大変良いです(下痢もなくなった)、梅干(自分の店とれる)と並行して飲んでます。何でも続けたいです!

京都府 Hさん

Hさん、ご自身の梅干で収穫した梅干しと弊社の梅干の食べ比べも是非、お願いします。何ごとも継続することは大切ですね。

はちみつ梅エキスを飲み始めて長い期間が過ぎていますが、元々、血圧が高かったためでした。お守りのつもりです。

神奈川県 Tさん

規則正しい食事とはちみつ梅エキスは日々の生活に欠かせませんね。

カプセルにつき携帯しやすく、飲みやすく、味も最悪。

愛知県 Tさん

Tさん、短い文章の中にはちみつ梅エキスの魅力を表現していただきありがとうございます。またのお便りをお待ちしております。