

おいしく食べよう、梅げんき!

とまらん、たまらん♪

牛肉と茄子の梅炒め

材料

・牛肉(焼き肉用)	10~12枚	A	・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。

豚肉も
オススメです!

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越し、主に瑞光や森口、亀藏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。「山桃の実には傷みがはやく、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すね」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榎木美喜恵さん。取り扱う商品は「熊野やまももしろっぷ」のみ。現在、TVなどメディア露出も増え脚光を浴びているそうです。

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、JR朝倉駅内 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「きらり さりり 梅げんき」ですが、必ず本社にて打合せを行ないます。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し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、最後はピシッと決まればよい」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誌面をお届けしよう」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。

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・葵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



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。

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日煮つめ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袋)
 (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。

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に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1

「クエン酸」が梅干しの約3個分含まれている。
 ※エネルギーが低く消費されるので、疲労回復効果が期待される。

おいしいポイント2

「梅酢」が「フェノール」が入っている。
 ※梅酢内に含まれると腸内環境改善が期待される。

おいしいポイント3

「梅酢」を脱塩している。
 ※梅酢の健康成分はそのままにしているので、梅干しが気になる方も安心。

梅エキスを愛用のお客様からお便りが届きました。

お腹に大変良いです(下痢もなくなった)。
 梅ボシ(自分の畑でとれる)と並行して飲んでます。
 何でも続けないとダメ!

京都府 Hさん

Hさん、ご自身の梅畑で収穫した梅干しと弊社の梅干しの食べ比べも是非、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はじめて長い期間が過ぎています。元々、血圧が高く予防のためでした。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、味も最適。

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。

おいしく食べよう、梅げんき!

とまらん、たまらん♪

牛肉と茄子の梅炒め

材料

・牛肉(焼き肉用)	10~12枚	A	・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。

豚肉も
オススメです!

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越し、主に瑞光や森口、亀藏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。「山桃の実には傷みがはやく、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すね」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榎木美喜恵さん。取り扱う商品は「熊野やまももしろっぷ」のみ。現在、TVなどメディア露出も増え脚光を浴びているそうです。

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、JR朝倉駅内 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「きらり さりり 梅げんき」ですが、必ず本社にて打合せを行ないます。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し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、最後はピシッと決まればよい」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誌面をお届けしよう」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。