



## 雨は本降りに

### 収穫期の梅畑

梅の収穫は低地の畑から始まって、今、山の畑が最盛期。一番奥の畑の収穫が終わるまで後1週間か、10日程度かというところ、もう終盤を迎えてきた。

そう、まさに梅雨時です。

しとしと降る雨の中、梅を育てている農園部のトラックがやってきた。今日も梅の収穫、「梅拾い」が始まった。

畑一面に落ちた黄色い南高梅、手に持ったタモで拾い集めていく。その間にもここここでポトリ、ポトリと梅が落ちてくる音が聞こえる。

落ちるまで熟した梅は傷みやすく、すぐに塩漬けまで加工してしまう必要がある。そこまで熟していなければ美味しい梅干が作れない。拾う、選果する、塩漬けする。この時期休みなく繰り返される作業。落ちてくる梅は待ってくれない。

どんどん集められていく黄色い梅、積み上がるコンテナ。連日の作業で農園部のメンバーもかなり疲労困憊気味。「あっ、モデル代もらわなあかんなあ！」などと言っていた余裕もなくなり、皆黙々と収穫を続けている。

そろそろ構えているカメラが雨水で危ない、眼鏡もファインダーも湿気で曇ってもうほとんど何を撮っているか解らなくなってきた。

「じゃあ、撮影終わりましたんで帰ります」言い出すきっかけを失って、本降りに変わった雨の中シャッターを切り続けた。



#03

### 夏は梅でさっぱり料理



爽やかな梅味が暑い夏にぴったり！  
毎日の食卓に白干梅・しそ漬梅を活かして。

続きは裏面へ▶▶



GODAI TOPICS #03

【彩り野菜とベーコンのスープ】

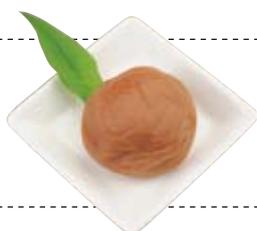
野菜とベーコンをオリーブ油で炒めスープとちぎった梅干を加えひと煮立ちさせて出来上がりです。具だくさんのスープでカラダを温め、疲れも癒してくれます。

「夏バテ」「便秘」「肌あれ」「冷え症」……体調をくずしやすい暑い時期がやってきました。

そこで活躍するのが梅干です。

今回は、お料理に活用しやすい〈白干梅〉と〈しそ漬梅〉をご紹介します。

白干梅



白干梅は、完熟した南高梅を天日塩のみで塩漬けたものなのでナトリウム、カリウム等のミネラルが含まれています。さらに南高梅自体が保有しているクエン酸はレモンに匹敵するくらい豊富ですから大量に汗をかく夏にぜひお勧めのお品です。

梅の塩抜き、ご存知ですか？

白干梅が塩辛くて食べにくいと言うお客様に試して頂きたいのが梅の塩抜きです。

方法は簡単。白干梅を水に浸します。スッポリと白干梅全体が浸るようにして下さい。

味を見ながらお好みの塩加減になったところでザルにあげ、表面の水気を飛ばせば完成。

『私好みの味』で美味しく召し上がって下さい。



梅だれ冷やし中華

- 鍋にスープの素、白干梅を入れて沸かし、みりん、しょうゆを加える。粗熱をとり、ごま油、こしょうで味を整え、冷やす。
- 沸かした湯に麺をほぐし入れ、茹でる。ザルにあげ冷水で洗い、しっかり水気をとる。
- ハム、きゅうり、は細切りにし、もやしは茹でておく。トマトはくし形、錦糸卵は千切りにしておく。
- お皿に②の麺、③のをせ、①の梅だれをかけ、サニーレタスをかざってできあがり。

■材料(4人分)

中華麺	4玉
ハム	4枚
きゅうり	1本
もやし	1袋
トマト	1/2個
錦糸卵	1枚
サニーレタス	4枚
水大さじ	100cc
鶏がらスープの素	小さじ2
酢	大さじ2
みりん・しょうゆ各	大さじ1
白干梅	中粒4個
ごま油	小さじ2
こしょう	少々

しそ漬梅



しそ漬梅と言えば、爽やかなしその香りと、艶やかな梅干の赤色が特徴です。しその香りが嗅覚を刺激し食欲をそそりますので、これもまた夏バテ予防に効果的です。

しその秘密

赤しその色の主成分は(アントシアニン系色素の一種である)シソニンです。これ自体は紫色ですが、酸性化ではひとたび鮮やかな赤色になります。梅干はクエン酸が多く酸度の強い食品なので、シソニンを鮮やかな赤色に一転させます。その赤色が梅干に染み渡り、美しく艶やかなしそ漬梅になるのです。



国産の赤しそを紀州五代梅の漬液で漬け込んだ「味しそ」です。

販売中!

梅干しを楽しもう



http://www.godaiume.co.jp

商品に関するお問い合わせは

五代庵 通信販売部

0120-12-5310

FAX 0739-74-2682

※携帯・IP 電話からは 0739-74-2487 まで

創業天保五年  
株式会社 東農園

〒645-0021

和歌山県日高郡みなべ町東本庄 836-1

編集後記

- 黄色く熟した南高梅は、とってもフルーティな香りがします。香りまでお届け出来ないのが残念。(企画部 S)
- 不快指数高い毎日。梅干食べて乗り切ろう!(企画部 K)