

産直梅のご案内

自然農法 吉野生産組合

産地は吉野杉で名高い、奈良市吉野で、植物質の堆肥を中心に、50年余りにわたり、自然農法に取り組んでいます。梅は山間の急斜面に栽培され、管理、収穫作業に大変な重労働ですが、逆に気流が流れ、よどまない為、病気にならず、有機栽培の適地となつて、美味しい梅となっております。

※天候等により納品期間にお届けができない場合もございますので、ご了承ください。

産地からご自宅へ
直送となります。
※一部、直送不可

| 商品名・内容 | 生産地 | 栽培 | 直送価格 | 締切 | 納品期間 | ご注文数 |
|----------------------------------|-------|------|--------------|-------|----------|------|
| 白加賀梅 青梅 (L) 4 kg | 奈良県吉野 | 有機栽培 | チルド 6,400 円 | 5月31日 | 6月中旬 | |
| " " (L) 10 kg | " | " | チルド 12,580 円 | " | " | |
| " 漬け梅 (L) 4 kg | " | " | 常温 5,980 円 | 6月中旬 | 6月下旬 | |
| " " (L) 10 kg | " | " | 常温 12,250 円 | " | " | |
| 南高梅 漬け梅 4 kg | " | " | 常温 7,280 円 | 6月20日 | 7月初~7月中旬 | |
| " " 10 kg | " | " | 常温 13,780 円 | " | " | |
| 梅干し作りセット 南高梅 4 kg、もみしそ 500 g | " | " | 常温 7,980 円 | " | " | |
| 梅干し作りセット 南高梅 10 kg、もみしそ 500 g x2 | " | " | 常温 14,980 円 | " | " | |

●ご住所 〒 (税込価格です)

●電話番号 ●ご氏名



梅生産者：奈良県 萩本農園

33年前より化学肥料は一切使用せず有機認証で認められた有機肥料を使用。農薬は水和イオン剤を1回~2回使用、当地比8割減で栽培しています。昨年は柿や干し柿を入れていた生産者です。

送料の高騰により、産地直送は不可となりました。まほろばに入荷したのから、順次発送させていただきます。また、天候等により納品期間中にお届けができない場合もございますので、あらかじめご了承ください。

| 商品名・内容 | 生産地 | 栽培 | 店頭価格 | 締切 | 納品期間 | ご注文数 |
|--------------|--------|----------------|---------|-------|-----------|------|
| 白加賀 青 梅 10kg | 奈良県五條市 | 農薬8割減・化学肥料10割減 | 8,500 円 | 5月20日 | 6月初旬~6月中旬 | |
| 南高梅 青 梅 10kg | " | " | 8,500 円 | 6月10日 | 6月中旬~6月下旬 | |
| " 漬け梅 10kg | " | " | 8,500 円 | 6月20日 | 6月下旬~7月初旬 | |

(税込価格です)

店頭にて、量り売りもごさいます

●白加賀(青梅) 1kg・950 円(税込) ●南高梅:(青梅、漬け梅共に) 1kg・950 円(税込)

●ご住所 〒

●電話番号 ●ご氏名

南高梅と白加賀梅



奈良の吉野の梅



●白加賀梅(しらかがうめ)

白加賀(しらかが)は名前の通り元々北陸方面で栽培されていた品種と言われており、北海道や東北地方ではあまり栽培されておらず、近年では主に関東地方で栽培されています。白加賀梅で作った梅干の特徴は、南高梅とは異なり、皮が厚く、果肉が硬めで、種も相対的に大きいと言われていたが、この特徴が逆にオールドファンから「本来の梅干」として好まれているようです。



●南高梅(なんこううめ)

明治35年、上南部村の高田貞楠氏が、梅の苗を譲り受けた中に粒が大きく、美しい紅のかかる優良種が一本あるのに着目し、その木を母樹として育成し、増植を行った。その後、南部高等学校教諭 竹中勝太郎氏が5年間調査研究の結果最も優れたものを南高梅と名付け発表した。南高梅は樹勢強健・豊産で梅酒・梅ジュース用の青梅として、また、梅干用の漬け梅としても適しており、梅の実に美しい紅をさすのが特徴である。

自家製 梅酒作り方

「作り方」

- ①青梅は、ていねいに水で洗い、たっぷりの水に2~4時間つけてアク抜きをする。
- ②水気を充分にふきとり、なり口のホシ(軸)を、竹串などで丁寧にとり除く。
- ③殺菌した保存ビンに、青梅と氷砂糖を、交互に入れる。
- ④ビンに焼酎を、静かに注ぎ入れる。このまま、冷暗所で保存する。
- ⑤時々ビンを揺り動かして、糖分が均等に混ざるようにする。3ヶ月で、あっさりとした味わいに。1年置くとコクが出てくる。年月を経て円熟味を増す味わいを楽しめます。

『材料』

青梅 1kg
果糖 300g
焼酎 1.8L
保存容器

※焼酎は35度以上のものを用意してください。焼酎以外にお好みでブランデーや泡盛などでも可能です。※果糖を使うと…浸透圧が高く、早く梅エキスが出るので出来上がりが早い・梅にシワが出来にくい・カビ予防効果があります。甘味が砂糖の1.5倍あるので使用量は6~7割りでよい。

