



梅資料

旬は初夏

梅の実の盛りは6月。青梅が黄色く熟して完熟梅（黄梅とよばれることも）になります。旬が短いので逃さずチェックして。



青梅

実は青くてかたい
さわやかな香り



完熟梅

黄色くてやわらか
桃のような豊かな香り

● 漬けどきの色の目安(梅干し)

- ①青くかた ②「十郎」の場合、 ③「南高梅」の場合、ま
い場合は追 まさに漬けどき。「南 さに漬けどき。「十郎」は
熟させる。 高梅」は、もう少し 皮がやぶれやすいので、
追熟させる。 追熟させる。 ここまで追熟させない。

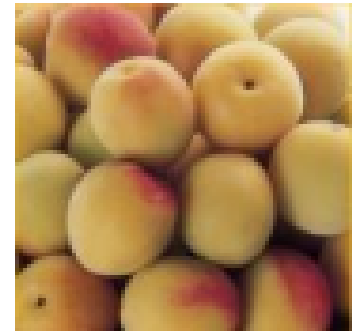
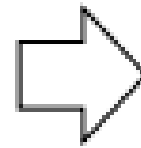
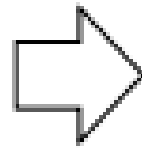
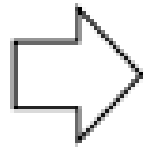


※熟し不足だと梅干しの皮がかたく仕上がる
ことがあるので、充分追熟させましょう。

まずは梅の状態をチェック！

青梅熟度カラーチャート 熟し具合の基準にしてください。

熟度が増すにつれて、色つきも深い緑色から黄熟色へと変わります。
カラーチャートを参考にして、用途に合わせて加工しましょう。



梅酒・梅ジュース（漬け頃）

梅干（漬け頃）

梅干にするのは、熟して黄色くなった梅。果肉の青くて硬い梅は、そのまま直射日光の当たらない風通しの良い場所で追熟させましょう。※追熟する場合は必ず袋を開封してください。

パルシステム梅企画回

企画回	梅	産地
5月3回～5月4回	小梅 	小田原(神奈川)・御浜(三重)・伊勢(三重)・大紀(奈良・和歌山)・八女(福岡)
5月4回Kinari 5月5回コトコト	小梅 パープルクイーン	紀南(和歌山)
5月4回～6月1回	青梅 	小田原・御浜・伊勢・大紀・紀南・紀ノ川・八女・味咲(熊本)
5月5回～6月1回	紀州・吉野の 青梅	御浜(三重)・伊勢(三重)・大紀(奈良・和歌山)・紀南(和歌山)・紀ノ川(和歌山)
6月1回～6月3回	梅・南高梅 (黄梅) 	田原・御浜・伊勢・大紀・紀南・紀ノ川・八女・味咲
6月2回～6月3回	紀州・吉野の南高梅	御浜(三重)・伊勢(三重)・大紀(奈良・和歌山)・紀南(和歌山)・紀ノ川(和歌山)
6月2回	工コ・曾我の梅(十郎)	小田原(神奈川)

梅の食文化(諸説あります)

奈良時代には食べられていた

梅は木の実・果物に分類され、桃、ビワ、梨などとともに生菓子として食べられていた。



梅干しは平安時代に登場

梅干しの原型といえる梅の塩漬けが、初めて書物に現れるのは平安時代中期。

この時梅干しと昆布を入れたお茶を飲んで疫病から回復したという記録もあり、これが元旦に飲む縁起物「福茶」の起源とされています。



戦国時代には兵糧丸として重宝される

梅干しの果肉に味付けをし、激しい戦闘の息切れを整えたり生水を飲んだ時の殺菌用にと役立ちました。

引用元：南部川うめ振興館展示図鑑
一般財団法人 梅研究会HP

梅の食文化(諸説あります)

江戸時代には庶民にも普及

江戸中期には街中でも売られるようになり、梅干し売りは冬の始まりを告げる風物詩となっていたようです。

またこの頃、大晦日～元旦や節分の夜に「福茶(梅干し緑茶)」を飲んでいました。



「令和」と梅の関係

新元号「令和」の由来となったのは「万葉集」にある歌の序文からです。

「時に、初春の令月にして、気淑（よ）く風和ぎ、梅は鏡前の粉（こ）を披（ひら）き、蘭は珮後（はいご）の香を薫らす」

歌の意味は、初春の素晴らしい月にして、風も春の陽気のように穏やかに、梅は鏡の前の美女が装う白粉のように開き、蘭は身を飾った香のように薫っている。咲き誇る梅が告げる春の訪れのような、明るく期待に満ちた歌から誕生した「令和」には、二人ひとりの日本人が、明日への希望を胸に、それぞれの花を見事に咲かせることができる。そういう日本でありたいという願いが込められているのです。



引用元：南部川うめ振興館展示図鑑
一般財団法人 梅研究会HP



青梅で作るレシピ

梅ビネガー

梅シロップ



黄梅で作るレシピ

梅干し

黄梅ジャム



梅酒



梅で何ができるの？

青梅は梅酒や梅シロップ、完熟梅は梅干しが代表的。昔ながらの保存食の知恵を、自分らしく楽しみましょう♪

赤梅干し
(しそ漬)



だいでこログ

