



## 商品特徴

南高梅は、果実が非常に大きく、種は小さく、果肉が厚くてやわらかいのが特徴です。その特徴を最大限に生かすため、キズ部分から硬くならないように梅木の下にネットを敷き、完熟して落下した梅を加工用品として出荷されています。梅は人工授粉ができません、開花時はミツバチを飛ばして受粉させるので、開花時の気温が収穫量に大きく影響します。

## 産地紹介

和歌山県のほぼ中央に位置し、黒潮の海に面した温暖な地域の山間の傾斜地で栽培されています。この地域の瓜溪層（海底に堆積していた泥岩層）という土壌は、良質な梅の栽培に適し、梅の町として有名です。



## 生産者からのメッセージ

代々日本に受け継がれてきた梅の食文化を伝えながらも、次世代の食文化にも受け入れられやすい、誰もが楽しめる南高梅の良さを生かした“本物の味”づくりを目指しています。

## 参加理事の感想

梅干しという文化は日本独特の食文化で、海外では受け入れてもらいにくいそうです。私たち日本人が梅を利用しなければ梅の食文化は衰退していくのだと感じ、子どもたちにも梅干しを使った献立を伝えていこうと思いました。

視察日：2012年8月9日

所在地：

和歌山県日高郡みなべ町

主な取り扱い品目：

南高梅、青南高梅、青梅

