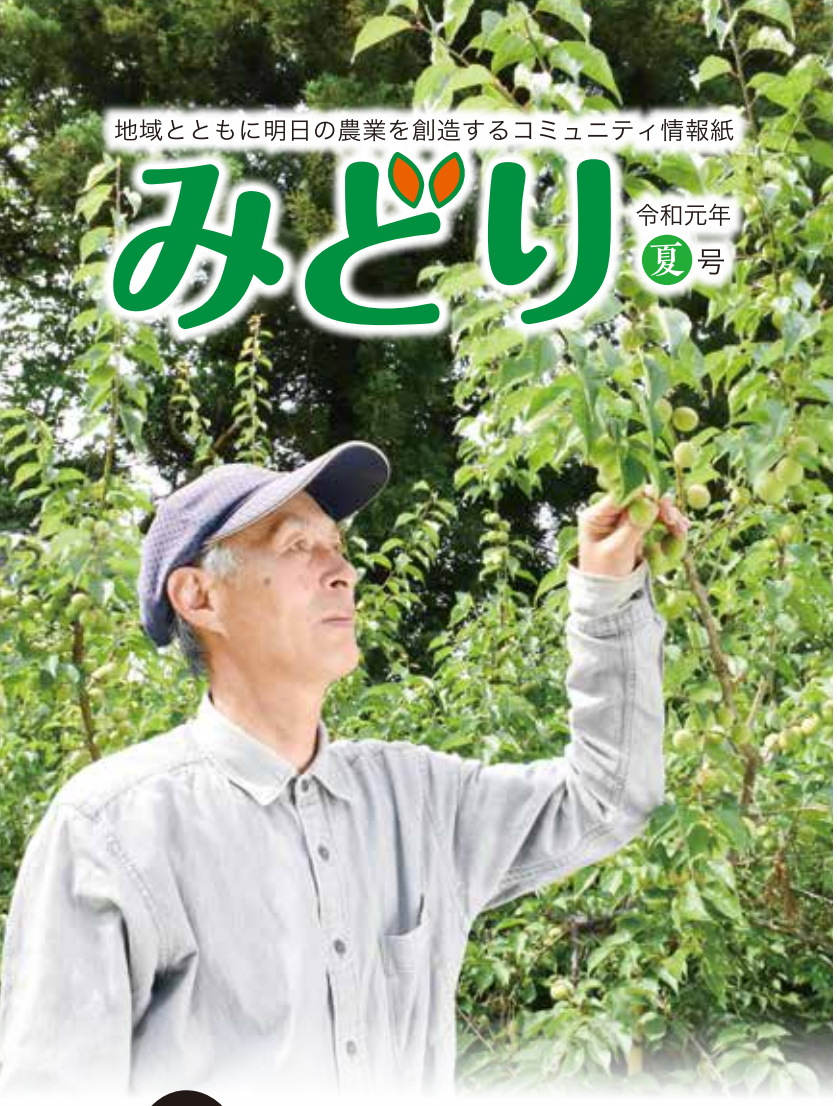
地域とともに明日の農業を創造するコミュニティ情報紙
みどり
令和元年 夏号



ここにしかない梅 「おばこ梅」を知る

笑味(えみ)ちゃん
©よい食P

皆さん、「おばこ梅」ってご存知ですか？酒田市松山地区特産の、希少な梅なんですよ～。
暑い夏に、さっぱりとした梅の風味ってとても魅力的ですよね。今回は「おばこ梅」を紹介します！

生産者に聞く！「おばこ梅」ってどんな梅？

生産者　後藤　淳さん
（酒田市下茗ヶ沢）

26年間、「おばこ梅」を栽培しています。「おばこ梅」とは、酒田市松山地区特産の梅です。平成４～５年から栽培が始まり、今年は14人が2.6haで栽培しています。名前の由来は「庄内おばこ」から。なめらかな果実肌が特徴で、加工に向いている中粒種です。果肉が壊れにくいので、梅干しを漬けるのにも重宝されています。出荷された「おばこ梅」は、漬物や梅酒、梅酢の原料などになります。ここにしかない「おばこ梅」を、皆さんにお届けしたいです。

後藤さんの「おばこ梅」。
なめらかできれいな果実肌をしています。

「おばこ梅」を使った「梅酢」って何？

梅から作られる「梅酢」は梅の栄養素をそのまま詰め込んでいます。梅の香りも爽やかな気分にさせてくれます。酒田市のマルノー山形では、「おばこ梅」を使った「梅酢」を製造・販売しています。「梅酢」がどうやって作られているのか見てみましょう。

「梅酢」ができるまで

1

▲梅の実

収穫前の「おばこ梅」。十分な大きさになっています。

2

▲発酵している途中のもの

「おばこ梅」とブドウ糖を容器に入れ、梅の果汁を酵母がアルコール発酵させると、アルコール分と一緒に炭酸ガスも発生して、シュワシュワと細かい泡がでてきます。

3

▲ふくらんでいるところ

②の状態のとき、ビニールを被せるとパンパンに膨らみます。どれだけ活発に発酵しているかわかりますね。　アルコール発酵が終了した後は、酢酸発酵を行い、お酢にしていきます。アルコール発酵で出たアルコール分を酢酸菌が分解するときに、すっぱいお酢の成分を出します。長時間かけてゆっくり発酵、熟成させることで、まろやかで口当たりのいいお酢が完成します。

発酵の力ってすごいんだね！小さな「おばこ梅」からこんなパワーが出てくるなんて、とっても不思議だね。次は「梅酢」をもっと楽しむ方法を教えちゃうよ！裏面に行ってみよう！

笑味(えみ)ちゃん
©よい食P

買う 「おばこ梅」の「梅酢」をもっと楽しもう！

マルノー山形の「梅酢」は「おばこ梅」を100％使用しています。パッケージにもこだわり、4つのラインナップです。マルノー山形とＪＡの産直施設「みどりの里山居館」で販売しています。

マルノー山形：
酒田市砂越字上川原44-1
☎0234-52-3101
みどりの里山居館：
酒田市山居町1丁目3－1
☎0234-26-6222

飲む梅酢 ストレートタイプ 270ml

「おばこ梅」の「梅酢」と果汁を合わせた、そのまま飲める「梅酢」。牛乳、炭酸水、焼酎で割ってもおいしい！

飲む梅酢 4倍濃縮タイプ 270ml

「おばこ梅」の「梅酢」と果汁にハチミツをプラスした濃縮タイプ。水はもちろん、牛乳、炭酸水、焼酎などで4～10倍に薄めて。

梅酢原酢（2年熟成）300ml

２年間熟成させた、風味豊かな原酢。調味料として料理の隠し味として使ったり、飲み物で割ってオリジナルドリンクにしてもおいしくいただけます。

飲む梅酢 プレミアム(2倍濃縮) 300ml

無添加、２倍濃縮の飲んでおいしい「梅酢」です。水割り、お湯割りはもちろん、炭酸水やジュース、アルコールなどで割って飲んで楽しめます。

「おばこ梅」色付き 1箱5kg入 ご注文受付中！

希少な「おばこ梅」で手作り梅干しはいかがですか？

ご注文締切 **7月10日（水）**

ご注文 JA庄内みどり生活特産課 0800-800-8725

GIFT 夏の贈り物に最適

大切な人に、おいしく健康的な贈り物をしてみませんか？

ギフトBOXに入れて、贈り物に。お好きな組み合わせでどうぞ。

マルノー山形 オンラインショップ ▶

使う 「梅酢」でさっぱりおいし～いレシピ

1 人気メニューにも梅酢!うめ～す鳥の唐揚げ

<鶏肉下味材料>
- 梅酢原酢　40cc
- 酒　40cc
- 塩　適量
- しょうゆ　大さじ1～2

<作り方>
ビニール袋に下味の調味料をすべて入れ、一口大にカットした鶏肉を加えてよく揉みこみます。袋の中の空気を抜き、口を閉じて半日以上冷蔵庫で寝かせます。あとは、通常の唐揚げの調理と同じく調理します。

2 トマトとも合います!うめ～すトマトダレ

<トマトダレ材料>
- すりおろしたトマト　中玉1個分
- 梅酢原酢　大さじ2強
- みりん　大さじ2
- しょうゆ　大さじ2強
- オリーブオイル　大さじ2
- 塩、コショウ　適量

<作り方>
器に材料をすべて入れ、よく混ぜ合わせるだけ！ドレッシングとしてサラダにかけたり、冷しゃぶによく合います。

使ったのはこれ！梅酢原酢

読者プレゼントクイズ

正解した方には抽選で10名様に「梅酢セット」をプレゼント！

Q 左の写真は何を拡大したものかな？

ヒント 「おばこ梅」の◯

※答えはすべてご記入ください。

[あて先]
〒998-8510
山形県酒田市
曙町一丁目１番地
JA庄内みどり
広報クイズ係

[応募締切]
2019年７月19日（金）
当日消印有効

[応募方法]
官製ハガキに
①クイズの答え ②住所
③氏名 ④年齢 ⑤電話番号
⑥[みどり]への感想
をお書きの上左記あて先までお送りください。
当選の発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

JA住宅ローン とくとくプラン

住宅ローンはJAがお得！

変動金利年 **0.6%**
（店頭表示金利：年2.725％）

ご自宅や職場など、担当者がご相談に伺います!!

住宅ローン担当
武内 重憲

新築 増改築 借換 中古住宅購入

金利がお得な今がチャンス！！
農業者以外の方もどなたでも
この金利でご相談いただけます！！

詳しくは金融推進課
☎26-5545
担当：武内・佐藤まで、
お気軽にご相談ください。

JA庄内みどりの総合事業は地域の皆さまどなたでもご利用できます

- 支店（JAバンク、JA共済）
- 産直施設みどりの里山居館
- 資材店舗
- ガソリン（JA-SS）
- 燃料配達
- ガス
- 自動車
- マルノー山形

◎福祉施設 福祉のご相談　☎24-5411
◎葬祭センター　24時間対応連絡先　0120-26-5647

コミュニティ情報紙 みどり　令和元年 夏 号

●発行　庄内みどり農業協同組合
〒998-8510 酒田市曙町一丁目1番地
☎0234-26-5500（代表）
●ホームページ　http://www.midorinet.or.jp/
●E-mail kouhou@ja.midorinet.or.jp