

のうか
梅農家さんより



ミツバチは地域の大切な宝です。

たから
まも
みんなで守っていきましょう。

毎年2月になるとミツバチの巣箱を梅林に置いて、受粉をしています。
梅づくりに欠かせないミツバチは、ダニや一部の農薬などが原因
で、世界的にその数がへってきています。みなべ・田辺地域では、
受粉の時期には農薬を使わないなどのルールを決めて、ゆたかな
自然のあかしであるミツバチを守っています。

しら
調べよう

ばいりん
梅林へ行ってみよう。

い　もの　しょくぶつ
どんな生き物や植物があるかな？

どんな虫や鳥が来ているかたしかめよう。 梅以外に、みつがとれる花はさいているかな。

梅林

考えよう

ミツバチが来なくなったら、
梅林はどうなるかな？

梅の受粉ができないとどうなるのかな。 ミツバチを守るためにできることは何かな。

まとめ

- ほとんどの梅は、同じ品種どうしでは受粉できない。
- ミツバチは、梅を育ててくれる地域の宝。
- 花の少ない時期の梅のみつや花粉は大切なミツバチの食べ物。

梅とミツバチの
かかわりってすごい！

たもの





うめ きずをつけない梅の ほう ほう しゅうかく方法について知ろう

梅はじゅくしてくると落ち梅といつて、自然に木から落ちてしまいます。やわらかい梅は、すぐにきずついてしまいますが、みなべ・田辺地域のネットをはって集める方法なら、山の急しや面でもしゅうかくが楽になり、梅もきれいなままで。



おも 主な 梅 の 種類

みなべ・田辺地域で主に育てている品種は、実が大きいやわらかい「南高」が一番多く、全体の70%ほどです。次に多いのが「古城」「小粒南高」です。種類によって、しゅうかく時期や加工方法が変わるので、さまざまなせい品ができます。

ひんしゆ
品種によって、おいしい
食べ方があるんだ。



なんこう
南高



ごじろ
古城

あお うめ 青梅って?

みどりいろ
まだ緑色でかたい梅を青梅といいます。
青梅は手でもぎ取る方法でしゅうかくし
ます。梅酒や梅ジュースをつくるのに向い
ています。



たいよう
太陽にあたった部分
ぶぶん
が赤くなるんだよ。



お うめ 落ち梅って?

しじん
落ち梅とは、黄色くじゅくして自然に木から落ちたもので、拾ってしゅうかくします。落ち梅は梅干しをつくるのに向いています。



ネットのおかげで梅にきず
がついていないよ。



梅についてもっとくわしくなりたい人へ



しんこうかん うめ振興館

みなべ町の歴史や梅産業について、展示
や映ぞうで学ぶことができます。

みなべ町谷口538-1 ☎ 0739-74-3444

みんなで行ってみよう。



しら
調べよう

のうか 梅農家さんに聞いてみよう。 どんな仕事をしているのかな?

しゅうかくした梅は、どこに運ばれるのかな。

梅づくりのやりがいはどんなところかな。

梅林



考えよう

もし梅農家さんがへってきたら、 どんなことでこまるのかな?

ぱいりん
梅林はどうなるのかな。

梅がないと、地域の工場などはどうなるのかな。

まとめ

- ネットは梅がきずつくのをふせいしている。
- 加工に合わせたしゅうかくをおこなう。品種によってさまざまな梅せい品ができる。
- 梅がなくては、梅の加工の仕事ができない。



くふうしておいしい
梅をつくれているん
だね。



たなべちいき



みなべ・田辺地域の生き物たちについて知ろう

みなべ・田辺地域では、多様な生態系がたもたれています。薪炭林や梅林のさまざまな鳥や、ため池にくらすぜつめつしそうな生き物、千里の浜のアカウミガメなど、自然や生き物がよい関係をたもちながらくらしています。



生き物 多様性って何？

自然界にはさまざまな生き物や植物がいて、それぞれかかわり合いながら生きています。何かがなくなれば、そのバランスがくずれてしまいます。

人間も、生物多様性の
いちいん
一員なんだよ。



みなべ・田辺にはどんな生き物がいるかな？

薪炭林、梅林でくらす生き物

メジロやウグイスをはじめ、ハイタカやサシバといったぜつめつしそうな生き物やめずらしい鳥がくらしています。



ハイタカ



サシバ



メジロ

ため池でくらす生き物

ため池や里地の水田では、セトウチサンショウウオやアカハライモリなどのぜつめつしそうな生き物がくらしています。



セトウチサンショウウオ



アカハライモリ

千里の浜のアカウミガメ

みなべ・田辺地域は海も近くにあり、千里の浜にはアカウミガメが産卵に来ます。本州の中でもたくさん卵を産む浜辺として有名です。



さが 地域の生き物を探してみよう



かんさつ
どんな生き物がいるのか観察してみましょう。

スケッチ

スケッチ

名前

見つけた場所
ばしょ

特ちょう

名前

見つけた場所

特ちょう



考え方

せい たい けい

生態系のバランスがくずれると
どうなるのかな？

山が梅林だけになつたら、どうなるかな。

まも
植物や生き物を守るために、何ができるかな。

まとめ

- 薪炭林や梅林、ため池には**生物多様性**がある。
- 昔から自然を大切に農業を続けてきたため、めずらしい生き物たちの住みかとなっている。

たくさんの生き物が
くらしているんだね。

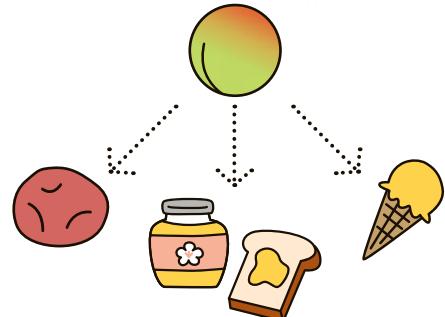


ため池



さまざまな うめ さんぎょう 梅の産業について知ろう

みなべ・田辺地域では、梅農家が梅を塩づけして干すなど、よい梅干しになるようくふうしています。加工業者は、実や種まで梅をむだなく使い、ジャムやアイス、まくらなど、さまざませい品をつくっています。



* 梅干しができるまで

てじゅん
つくる手順がこんなにあるんだ。



梅農家

しゅうかく

じゅくした実が
自然に木から
落ちたら拾う。



つけこみ

その日のうちに
塩につけこんで
いく。



天日干し

1か月ほどつけた
梅を3~4日
干す。



加工業者

あらう・ せんべつ 選別

できだ!!
出来栄えや大きさで
分ける。

味つけ

ちゅうみ
調味えきに
つけこみ、
味をつける。



はん売

パックづめ
をおこない、
店にならべる。



梅の加工まで研究している数少ないしせつだよ。



わかやまけんかじゅしけんじょう
和歌山県果樹試験場 うめ研究所

けんきゅうしょ

ひんしゅ
新品種の開発や、加工方法、病気や害虫から守る
方法など、あらゆる梅の研究をしています。

ひがしほんじょう
みなべ町東本庄1416-7 ☎ 0739-74-3780



おうちでもできる 梅の加工!

ざいりょう

材料

- 南高梅(冷とう)
こおり 1kg キログラム
- 氷ざとう 1kg リットル
- 広口ビン(3ℓ)※

※ビンはおすや
さけ しょうどく
お酒で消毒
しましよう。

梅ジュースをつくってみよう

つくり方



- ①南高梅を水あらいして水を切り、ふくろに入れて冷とうする。
- ②氷ざとうと南高梅を、殺きんした広口ビンに入れる。
- ③冷暗所に置いておく。
- ④ときどき、ビンを動かして氷ざとうをとかす。
- ⑤約7日後、完成したら、発こうしないよう梅の実を取り出す。
- ⑥別の入れ物にうつして、冷ぞう庫でほぞんする。長期ほぞんの場合は、なべ(アルミ以外)でわかそう。
- ⑦飲む時は、水でうすめて飲もう。

水のかわりに
牛にゅうと
まぜても
おいしいよ!



調べよう

地域で梅に関係する仕事は、どのくらいあるのかな?

梅せい品をつくるのはどこかな。

地域のどこで梅せい品などが買えるかな。



考えよう

梅を使った産業を、みんなで開発してみよう。

梅に関する仕事には、どんなものがあるかな。

梅を使った新しい産業を考えてみよう。

まとめ

- 農家も加工業者も梅のことをよく知っている。
- 梅干し以外にもさまざまな加工品がある。
- 梅に関する産業は、地域にたくさんある。

か
梅の産業は地域に欠かせ
ないんだね。



里
地