

美吉野農園組合

「ここの土地は良え梅ができる」

～生産者 堀内俊秀さん～



「今年は南高梅、白加賀、古城の花が同時に咲いた。これからあと1カ月の寒さがこわいなあ。4日前

梅を生産して40年の堀内俊秀さん（68歳）に伺いました。

パルコープ前身の3つの生協時代からのお付き合いをしている、奈良県・美吉野農園組合。春とはいえ寒く日に、



堀内俊秀さん

09年産地訪問した組合員さんの声

金原國子さん 「梅の木が山の斜面にあるので梅の実を収穫することが、たいへんだなあと思いました。いつも大阪城公園の梅林平面を覗いているのでびっくり!？」

美吉野農園では研修生を受け入れ、育てています。ここで農業を始め、3年目になる赤木雄太さん（21歳）もその一人です。柿の収穫のアルバイトがきっかけで研修生

この辺は若い子が農家に嫁いでる。外から来ても、性根入れて百姓しよる。若い子には楽しい事や得意なことさせなあかんわな。一代前の女の人がしてたことと同じことしろ言つのは無理やわな」。

も霜が降りて、芽が凍傷になったところが多い。山の下の方がひごくやられたらしい。ここの土地は排水が良えから、良え梅ができる。土の性質は赤く粘い。水を含むと持ちが良うて、水不足で言つのはないな。ちょっと元気がなくても、一雨来たら、また元気になるんよ。良えもんはできるわな」。

若い生産者たちを育てる

梅の状況（4月26日現在）を美吉野農園の水本さんにお聞きしました。



赤木雄太さん

「昨日も霜が降りました。今年の梅は霜の影響で、収穫量が例年の3割くらいは減る見込みです」。



産直 梅（梅酒用）

L、1kg前後

6月2回企画予定

※梅干し用は5月4回企画予定。

梅酒の作り方は6月1回「食べてスマイル」、梅干し・梅シロップの作り方は6月2回「食べてスマイルオリジナル」に掲載します。

cooking

Pa・ぱつとクッキング 20

材料・3人分

- 米……………2カップ
- だし昆布 ……8cm
- 梅干し ……4～5粒
(お好みで)
- ちりめんじゃこ ……大3
- 大葉 ……4～5枚

おにぎりにしても、お茶をかけても!



一人当り
303 K cal

作り方

- ①梅干しは種を取り、実は粗くきざむ。
- ②炊飯器に米と、だし昆布を入れ、通常の水加減にして、①と、ちりめんじゃこを入れ炊き上げる。
- ③茶碗に盛って、大葉のせん切りをのせる。

材料・2人分

- 豚しゃぶしゃぶ用 ……150g
- えのき ……1.5袋(300g)
- 大根おろし ……1カップ
- 酒……………大2
- 梅干し ……2～3個
- ぽん酢 ……適量

蒸して炒めてのせるだけ!



一人当り
284 K cal

作り方

- ①梅干しは種を取り、実は粗くきざむ。えのきは半分の長さに切りほぐしておく。
- ②フライパンにえのきを入れ、豚肉を広げてのせ、酒をふって、ふたをして強火で蒸す。
- ③肉の色が変わったら中火にし、炒めながら梅肉を混ぜ合わせて、火をとめる。器にえのき豚を盛り、大根おろしをのせぽん酢をかける。

梅まぜごはん

えのき豚の梅ぽん酢