



1年間、愛情注いで育てた梅の収穫が始まります。



梅干づくり、梅の加工品づくりは良質の素材を選ぶことで差がでます。森梅園の梅は、いいに手間を惜みず、健康に育てています。

森梅園 我家の概況  
 ○ 1961年植栽  
 ○ 栽培面積 230a  
 ○ 年間生産量 30t

青梅のご注文は、葵梅（あおいうめ）でお受けしています。

## 令和4年森梅園青果梅のご案内

種類	梅の品種	サイズ	1kgの価格(税込)	収穫予定日	向き加工
小梅	ななおれこうめ 七折小梅	3L	970円	5月25日頃 ～ 6/20頃	梅干し・甘露煮
<p>■美咲梅は、30年の歳月をかけた森梅園独自の品種。中粒サイズでやわらかな梅干しに漬け上がります。紫蘇の染まり具合も良好で、高評価をいただいております。                  ◎熟した梅では仕上りがやわらかすぎるため、若取りでのお届けです。</p>					
中梅	みさきうめ 美咲梅	サイズ混 中粒	820円	5月25日頃 ～ なか休み 7/10頃	梅干し・甘露煮 ※収穫時期が長期に渡ります。
<p>■森梅園独自の品種で樹熟しても落下しにくい特徴があります。「落ちない大吉梅」と呼ばれ縁起の良い梅としてご紹介しています。評判も上々です。</p>					
中梅	だいきちうめ 大吉梅	サイズ混 中粒	820円	5月下旬～ なか休み 7/10頃	梅干し・甘露煮 ※収穫時期が長期に渡ります。
<p>■森梅園独自の品種で摘果にて大粒に仕立てました。緑色のキレイな梅で多種加工向き。市場出荷でも「梅干しにしても柔らかい」と評価を頂いています。</p>					
大梅	あおいうめ 葵梅	サイズ混 L・2L	820円	5月下旬～ 6/15頃	梅酒・梅エキス・梅酢みそ・梅干 ジャム・甘露煮・粕漬・焼酎漬 梅シロップ
大梅	なんこううめ 南高梅	サイズ 2L 3L	850円	6月中旬頃 ～ 7/10頃	梅干し・梅酒・甘露煮・ジャム フルーツソース・黒酢ドリンク

◎発送した日に電話でお届け日をお知らせしておりますが、出荷した後ですのでご注文の内容変更はできません。どうぞご了承ください。

★★電話をかけてもつながらない場合はどうぞご了承ください。日中、留守の多い方は必ず携帯電話番号、ご連絡が取れるお電話番号をご記入または電話口でお伝えください。

◎ご希望のサイズに添えないこともあります。サイズ混での取り扱いの梅にご理解をお願いします。

- 収穫は天候で予定日より前後する場合があります。ご了承ください。
- 「それぞれの梅の収穫期に差がでます。1つの品種に1つの荷物扱いです。
- クール(冷蔵)荷物は最大で15キロまでとなりましたのでご注意ください。数量はご自由に申し付けください。
- 熟期が天候で異なりますので、配達日のご指定はできません。どうぞご了承ください。
- 送料はお客様ご負担をお願いします。品質保持の為、クール便での発送です。
- お支払方法:郵便、コンビニ振込(手数料無料)、代金引換(330円・440円要)でのお支払いです。尚、領収書は必ず6か月間保管ください。

サイズの目安:青果ですので粒の大きさに多少の差が生じます。あらかじめご了承ください。

七折小梅(mm)	美咲梅、大吉梅(mm)	葵梅、南高梅(mm)
3L 25~29	S・M・L 29~37	L 2L 3L 34~37 37~39 39~

## お客様へ大切なお願いです

青果梅は生ものです。お受取りが出来ないと腐ってしまいます。入院のご予定・ご旅行を計画されている方は事前に必ずご連絡くださいませ。青果梅を発送した後に受取り拒否をされましても代金をご請求させていただきますことをご了承ください。



## 7-ル発送料金表 運送会社:クロネコヤマト

	沖縄	九州	四国	中国	関西	中部・北陸	信越・関東	東北	北海道	クール料金
～ 5kg	¥1,830	¥770	¥880	¥821	¥880	¥990	¥1,260	¥1,420	¥2,260	¥220
～ 10kg	¥2,330								¥2,500	¥330
～ 15kg	¥2,930	¥990	¥1,100	¥1,040	¥1,100	¥1,225	¥1,420	¥1,640	¥2,720	¥660

2022年開花状況  
 今年の冬は寒く、3月初旬でも開花せず。ゆっくり咲いてくれると思いきや、3月中旬には夏が続いたので散り急いだ様子でした。雨も少なく心置きなりました。が、只今、順調に成育しています。

梅の栽培を始めて60年。自家製堆肥での土づくり、剪定した木酢液での低農薬に努めた梅に愛情を注ぎ大切に育てています。

お電話の窓口、梅の選別・梱包を担当しているスタッフです。お気軽にいろいろお尋ねください。



「おまい」スモモ太陽  
 糖度の高い大きなスモモ。皮は赤く、果肉はうすい黄色。果肉がかためなので、冷蔵庫にて7-10日ほど保存できます。  
 \*冷してさらに美味です!!  
 ◆収穫:8月中旬～9月中旬頃

好評予約中!  
 森梅園のスモモ

## 緊急告知 お詫びとお知らせ

◎40年続いたブドウの栽培をやめさせて頂きます。昨年の長雨でブドウの実がはじけ、ひとつも収穫することができませんでした。又、梅とブドウの手入れ、収穫と重なり労働力も確保できずにおりました。断腸の思いでの決断でした。これまで毎年楽しみにご注文頂いたお客様、大変申し訳ございません。そしてありがとうございました。心より感謝申し上げます。

今年は実ります

ご注文・お問い合わせ



森梅園・農園 TEL 0973-52-2873  
 〒877-0201 大分県日田市大山町西大山5216

✉ mori-ume45i@if-n.ne.jp http://www.moribaie-nouen.net

# 森梅園の梅を使って、作ってみよう。レシピ①

**梅酒** 材料: 青梅(南高もO.K.) 1kg  
氷砂糖 1kg  
焼酎(25度) or 酒(辛口) 1.8L

- ① 水けを切った梅をフォーク等でキズをつける。又はハタの辺りを切るだけでもO.K.
- ② ビンに梅・氷砂糖の順に入れ、アルコールを注ぐ。
- ③ 冷暗所で保存し、約3ヶ月で飲めます。1年おいて、さらに飲みやすく。

**梅シロップ** 材料: 青梅 1kg, 酢 [※] 50ml  
白砂糖か氷砂糖 1kg

**梅ジャム** 材料: 熟した梅 1kg  
白砂糖 700g~800g

- ① フォーク等でキズをつけるか、ハタの辺りを切り取る。
  - ② ビンに梅・酢を交互に入れ、一番上はさとうであおう。
  - ③ 汁ができてきたら 朝・日・夜 混ぜる。1ヶ月で出来上り!
- ① ホーロー鍋に梅を入れ、砂糖を上  
にふりかけ半日~1日、梅の果汁がでます。  
② 中火で木杓で混ぜて、汁がとろみきたら強火。  
沸騰させて中火で30分。冷まして種を取り出す。

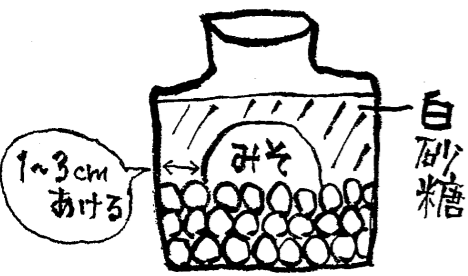
## 梅エキス

材料: 青梅  
(かたいものを選んで!!)  
② 約50gのエキスを作る  
のに 4kg必要。

- ① 種を取り出し、果肉をすりつぶす。ジューサーがあると便利。
- ② 梅果汁を木綿で絞り出して、こす。
- ③ 絞った梅汁を弱火で、かき混ぜながらじっくり煮つめる。  
※ 強火で煮たると、梅の有酸素成分が損なわれるそうです。
- ④ 煮つめて、液の色が青黄色から次第に茶色に。その後  
糸を引く様になるまでじっくり煮つめ、冷まして出来上り。

## 梅の酢みそ

材料: 青梅 1kg  
合わせ味噌 1kg  
白砂糖 1kg  
(お好みで)



- ① 梅は水に一晩つけ、アケを抜く。
- ② 梅の水けを布巾でとり、容器に入れ、梅の上  
に味噌を山盛り入れる。容器のふちの周りの  
梅1~3cmには味噌を盛らないこと。  
早く、汁があがる為で発酵を防ぐのです。
- ③ 白砂糖を入れ、1ヶ月間漬込む。漬込んだ  
梅を食べ比べてみて酸味がなければ出来  
上り。 ※ 味噌の柔らかさを調節し、梅の  
水分が時間とともにでてくるので  
塩梅(あんばい)をみて梅をとり出  
してネ。
- ④ 冷蔵庫で保存して下さい。

◎ ドレッシングとして、ゆでた魚  
介類にも合います。酢みそ  
合え、わかめや山いも、ごま豆  
腐にもGOOD!!

# 森梅園の梅で作ってみよう。レシピ③

**梅干し** 上手にできるポイント  
・まず最初梅を選ぶことから。  
・黄色くなつて、熟してから4~5倍する  
・小梅なら... 七折小梅 中粒  
・大梅なら... 南高梅 美咲梅

- ① 水ですっきり洗い、水けを切る。  
熟している為、水につけておけば梅がいたんでしまいます。
- ② たるの底に平らになる位梅  
を入れ、塩をひとつまみ  
ふります。  
(梅になじませる様に) 入れ替える塩の  
量をふやしていき。
- ③ おしぼたをしておもしろのせる。  
ポイント: 梅の量より少し重いくらいがいいでしょう。
- ④ 2日~5日ぐらいたって梅酢があがってきたら確認しましょう。梅酢がでてい  
たら、少し重さを軽くします。常に梅の実が汁につかった状態にしておかない  
とカビの原因に。ポイント: 汁があがらない時は梅の実を上と下をいれかえる。
- ⑤ 3週間ぐらいたったら3日3晩の土用干し。2日ぐらいたったらひっくり返します。  
ポイント: 朝晩は梅の実がしっとり。梅の実をやぶらない為にも朝晩にします。
- ⑥ 赤じそはある時をのがさず購入します。分量、しそ1kg: 塩180~200gで  
もむ。1回目のしそ汁(アケ汁)をすてて④でできた梅酢を加えてもむと、  
鮮やかな色がでてきます。
- ⑦ 天日干した梅と⑥のしそをサンドイッチ状に入れて梅酢を加えます。  
一番上はラップ  
等で密封して  
空気が入れない様に。
- ⑧ 2~3ヶ月(おこのみで) 熟成させて、できあがり!!

## 甘露煮

材料: 青梅、南高 1kg  
砂糖 800g~1kg  
水 1.6L

暑い日に冷やした  
甘露煮がおいしい♡

- ① 梅を竹串か金で穴を1ヶ所ほどあける。
- ② ホーロー鍋に梅を入れる。かぶるくらいの水を入れて火にか  
け、煮手混ぜながら煮つめ、煮汁が少なくなったら水を  
すてる。2~3回行う。
- ③ 水けを切る。(1ヶ所、ざるにあげる) ホーロー鍋に水1.6L、  
さとうを250g入れてアケをとりながら弱火で煮る。5~  
6分したら、さとう250g入れて煮、5~6分後、さとうを全  
部入れて5~6分煮る。
- ④ ビンに煮汁と一糸巻に詰めて冷蔵庫で保存する。  
— 南高梅、七折小梅で作るとキレイな黄色・  
オレンジ色になります。