

河野うめまつり

特産品の梅をPR

河野うめまつりが、6月18、19日の両日、北前船主の館右近家前駐車場で開催されました。会場には、もぎたての青梅や梅エキス、甘露煮などの梅加工品即売コーナーが並び、なかでも青梅は市価より安く販売され、2日間で約4.5トンを



販売。そのほか、河野商工会女性部によるタコめしやカニ丼などの露店が軒を連ね、家族連れらで賑わいました。また会場イベントでは、果肉たっぷり梅干を試食して、その種をどこまで遠くに飛ばせるかを競う「たね飛ばし長距離王決定戦」が行われ、子どもから大人まで、梅干大好き人が集まり挑戦しました。訪れた人たちは、初夏の海を眺めながら楽しいひとときを過ごしていました。



最高記録更新!!
今までの最高記録14・55メートルを破り、今年は15メートルと新記録が出ました!

▶北前船に見立てた模型船から種飛ばしソレツ!

梅もぎ体験

まつりのメインともいえる梅もぎ体験は、予約が殺到。あつという間に定員になるほどの人気ぶり。梅園では、鈴なりになった青梅に、大人も子どもも大喜び。「いい梅やね。こんなにたくさんなつてると楽しみやね。」と言いつつ張り切って梅をもらっていました。



▶初めて梅もぎをしました。大きい梅がたくさんあって、取るのが楽しいです。今度、お母さんが梅干を作ってくれるので、楽しみにしています。今日は来てよかったです。
(富坂悠希さん・大貴くん…武生市)



▶友達同士で来ました。大きい梅は梅酒に、あとは梅干と今年は初めて梅ジャムも作ろうと思っています。自家製の梅製品が作れるので、この梅もぎはとても楽しみです。
(山本芳江さん・福井市)



▶今回が3回目。河野の梅で作った梅干を親戚に分けたら喜ばれて、今年は8家族に分けるつもり。今年も大きくて良さそうな梅で作る側も楽しみだね。
(吉田穂さん・鯖江市)

今年も上々河野梅

(河野梅生産組合)

今年は雨量が少ないので初めは梅の玉太りが悪く心配したけど、収穫前に降った雨でいい梅になりました。お客さんにも「河野の梅で漬けた梅干はおいしい」と言ってくれて、毎年買いに来てくれる人もいます。そんなうれしいことを言ってくれると私たちも作り甲斐があるし、これからおいしい梅を作っていくと張り合っていきます。



河野梅はうめえ～ヨ!
梅干漬込み体験



梅生産者の指導を受けながら梅干を作る「漬け込み体験」が7月3日から始まり、初回は梅の収穫から漬け込みまでが行われました。これは、良質な河野梅をPRするとともに、消費量が低下傾向にある青梅の販路拡大を図るため実施されたもので、梅干作りはまったく初めてという人や、昨年家族で参加して楽しい体験ができたからと子ども5人を含む22人10組が参加。



梅干しには、熟した梅を漬け込むため、参加者らは完熟してネットに落下した黄色い梅を、果皮にキズがないか、破れていないかを吟味しながらかごに入れていきました。

いよいよ漬け込みになると、指導員の説明に熱心に耳を傾け、漬け込み前の水洗いや、塩の計量など慎重に取り組んでいました。参加者らは「こんな風の実演で教えてくれるところはなかなかありません。細かいところまで教えてもらって参加してよかったです」と喜んでいました。

7月下旬から土用干し、シソ入れを行い、色付き染まった梅干しが出来上がるようです。

第1弾

山海里料理コンテスト梅料理を披露

お味はいかが…

山海里料理コンテストの梅部門で最優秀作品に選ばれた「うめねばあ〜スタミナ丼」を来場者に食べてもらおうと、南越前町食生活改善推進員会(みつば会)のみなさんが、両日300食を作り振舞いました。「納豆やオクラのネバネバ感と、梅のサツパリ感が合っておいしいです」「栄養がありそう。家族に食べさせたいです」と好評でした。

みつば会のみなさんは「特産品を使って料理を作るのは楽しみ。これからも梅のほかに、はすやそばを使った料理も作りますよ」と話し、特産のPRと、食を通じた健康づくりのお手伝いに意欲的でした。



うめねばあ〜スタミナ丼

レシピ (4人分)

- おくら・・・10本
- 納豆(ひき割り)・・・3パック
- 梅干・・・4～5個(大粒)
- 大葉・・・10枚
- かつおぶし・・・1パック(小)
- きざみのり・・・適量
- ご飯・・・3合 白ごま・・・適量
- だし汁・・・適量 塩・・・少々



【作り方】

- ①ご飯を炊き、白ごまをまぜる。
- ②お湯を沸かし、塩を入れオクラを湯がく。
- ③梅干は種を取り、包丁の背で細かくたたく。
- ④大葉は洗って細切りにする。
- ⑤オクラを切る。
- ⑥納豆はよく練り、かつおぶし、だし汁、③(飾りに少し残す)、⑤④(1/3残す)の順に入れまぜる。
- ⑦ご飯を盛り、⑥をたっぷりのせ③の残りを飾って出来上がり♪