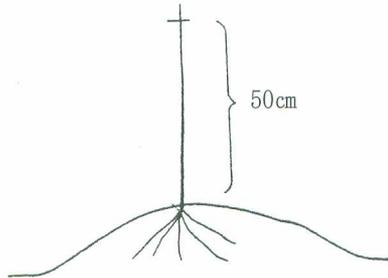


ウメ

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
露地栽培													
大梅 南高						□					×	⇔	×
小梅						□					×	⇔	×

植え穴の準備と植え付け



1年生の植え付け

- 植え付けは11月から12月に行う。
- 植え穴は早めに準備する。
- 植え穴には完熟した堆肥、苦土石灰、ヨーリンを施し、土とよく混和し、埋め戻す。
- 植え付け後、50cm程度に切る。
- 植え付けは7m×7mの間隔とする。

整枝・剪定

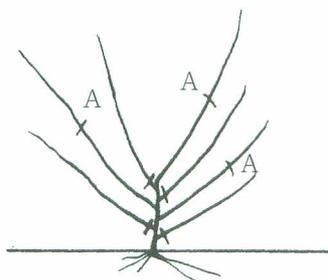
11月から12月に実施する。

Aは強くきる。

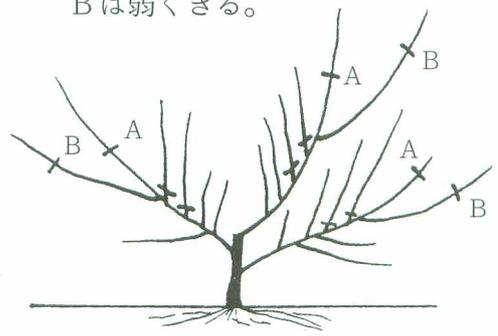
Bは弱くきる。



植え付け時



2年目



3年目

- 主幹の切り返しを行う。
- 発生角度のよい2～3本の枝を50cm程度にAで切り、主枝を形成する。
- 残りの強い枝は切る。
- 主枝の先端は、Aで強く切る。
- 亜主枝の先端はBで弱めに切る。
- 垂直に立った強い枝や主枝と競合する強い枝は切る。

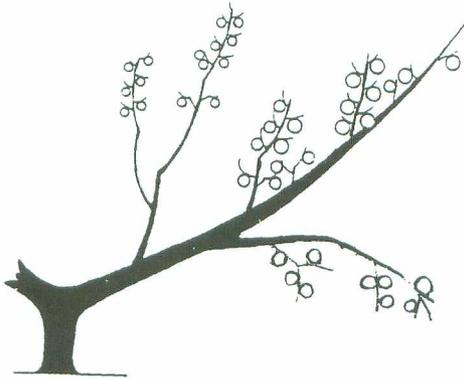
受粉対策

梅は一部を除き、実を付けるためには、親和性のある他の品種の花粉が必要です。南高や古城は、小梅などの受粉樹を混植します。

施肥

- 果実の肥大をはかるために、4月から5月に実肥をやります。
- 果実を収穫後、6月から7月に礼肥をやります。
- 11月から12月には基肥をやります。

収穫



☆品種別の収穫期

小梅：5月上旬から6月上旬

南高：6月中旬から7月中旬

☆用途別による収穫期

- 塩づけ用

緑色が薄れ、陽光面が赤みを帯び、全体がやや黄色くなった完熟果を収穫する。

適応品種 南高、小梅

- 梅酒・梅ジュース用

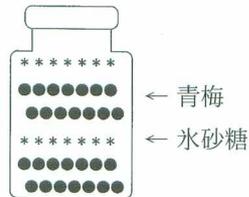
果実が青いうちに早めに収穫する。

適正品種 南高、古城

加工

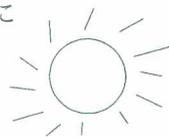
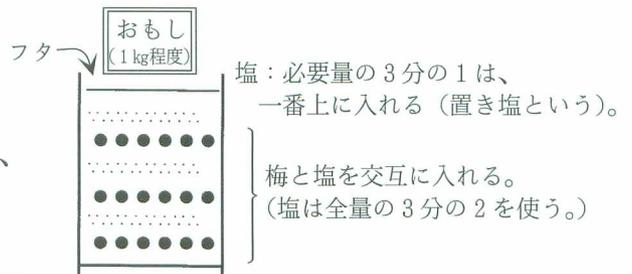
★梅ジュースの作り方

- 青梅1kgを冷蔵庫に入れ、凍らせた梅と氷砂糖600gを交互にビンに入れ、密封します。
- 梅が解凍し始めると約10日でジュースが出尽します。
- ジュースを広口ビンに入れ、加熱殺菌をします。



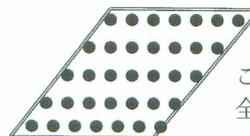
★白干梅の作り方

- 完熟梅1kgと塩180gを大きな容器に交互に入れ、フタをして、その上におもしをのせます。
- 漬け込み後、梅酢液が完全に出してから（約20日後）、取り出し、天気の良い日に3日～4日天日干しにします。



コメント

梅の加工用途に応じた品種と適期収穫を行いましょう。



ころがして、全体に太陽をあてる。