

石神梅林って?

1. 石神梅林は和歌山県の石神川とこの川を流す。毎年3月になると、この川沿いの梅林が咲き誇ります。白から赤までのさまざまな色合いの花が咲き誇ります。見頃は一月中旬から下旬。一週間以上は楽しめるので、ぜひこの時期に訪れたいです。



花だけではありません... 石神梅林は、花を愛するだけでなく、春の訪れを告げるイベントも開催されます。ぜひこの時期に訪れたいです。



梅の効能 (病気など)

α-グルコシダーゼ

- 認知症予防** 脳の神経細胞を育てる効果があるから。
- 血糖値を下げる** アミノ酸がインスリンの分泌を促すから。
- 腸胃がんです** ビタミンCの働きで腸胃がんのリスクを減らすから。
- 骨粗しょう症** 骨を強くする効果があるから。

梅の効能 「その他」

- 1. 胃腸の働きを良くしてくれる。** 梅干し、梅酒、梅シロップが、胃腸の働きを良くしてくれる。
- 2. 血圧を下げる効果がある。** 梅干し、梅酒、梅シロップが、血圧を下げる効果がある。
- 3. 免疫力を高める効果がある。** 梅干し、梅酒、梅シロップが、免疫力を高める効果がある。
- 4. 疲労を軽減してくれる。** 梅干し、梅酒、梅シロップが、疲労を軽減してくれる。

梅のふるさと

上芳養の
紀州南高梅



和歌山県
田辺市立上芳養小学校

私たち世界農業遺産
「みなべ・田辺の梅システム」
を応援しています

こんにちは！上芳養小学校です！

上芳養は、和歌山県の南部に位置し、耕作の盛んな地域です。人口約2千人の、のどかな農村です。この梅干しは、わたしたちが毎年収穫し、1年間漬けて仕上げたものです。これらは全て、地元の農家さんやJAの方の指導を受けながら自分たちで作ったものです。このフルーツには、梅について自分たちが学んだこと、調べたことを載せています。梅干しを食べながら、見ていただけたら嬉しいです。



〒646-0101
和歌山県田辺市上芳養5554 上芳養小学校 6年生 (令和5年度)

南高梅

南高梅についてしようといします。

南高梅は、明治35年、高田真純氏が、梅の苗木を受け取った中、数が多く、美しい梅に育つという実情があり、その苗木を樹として育成、増殖を行いました。その後、竹中徳太郎氏が年間調査の結果、最も優れたものを南高梅と名付け、発表しました。

南高梅は、こよびで、たくさんとれます。梅酒、梅ジュース用の青梅として、また、梅干し用のつけ梅としても適しており、梅の実に美しい紅をさすのが特徴です。さらに、皮がうすく、種が小さいので、食しやすいです。

梅干しといえば、紀州産梅干し。梅で日本一誉れブランドです。日本はもちろん、世界でも好評です。

「梅はその日の梅の咲け」ということわざがあるように、梅を食べれば、元気100%で1日過ごせます。

梅の収かく量

- 和歌山の梅のしゅう量は全国1位、61.8%あり、だんとう1位！
- 梅の梅の産量も全国1位、約33%もある。
- 梅の産量は約30%なのに、収かく量は約6%もある。つまり、和歌山は、ほかの県よりも、同じ産量あたりでより多い梅を収かくしている。
- ここ上芳養で作られる梅は、全国の約3%である。



石神梅林って?

1. 石神梅林は和歌山県の石神川とこの川を流す。毎年3月になると、この川沿いの梅林が咲き誇ります。白から赤までのさまざまな色合いの花が咲き誇ります。見頃は一月中旬から下旬。一週間以上は楽しめるので、ぜひこの時期に訪れたいです。



花だけではありません... 石神梅林は、花を愛するだけでなく、春の訪れを告げるイベントも開催されます。ぜひこの時期に訪れたいです。



梅の効能 (病気など)

α-グルコシダーゼ

- 認知症予防** 脳の神経細胞を育てる効果があるから。
- 血糖値を下げる** アミノ酸がインスリンの分泌を促すから。
- 腸胃がんです** ビタミンCの働きで腸胃がんのリスクを減らすから。
- 骨粗しょう症** 骨を強くする効果があるから。

梅の効能 「その他」

- 1. 胃腸の働きを良くしてくれる。** 梅干し、梅酒、梅シロップが、胃腸の働きを良くしてくれる。
- 2. 血圧を下げる効果がある。** 梅干し、梅酒、梅シロップが、血圧を下げる効果がある。
- 3. 免疫力を高める効果がある。** 梅干し、梅酒、梅シロップが、免疫力を高める効果がある。
- 4. 疲労を軽減してくれる。** 梅干し、梅酒、梅シロップが、疲労を軽減してくれる。

梅のふるさと

上芳養の
紀州南高梅



和歌山県
田辺市立上芳養小学校

私たち世界農業遺産
「みなべ・田辺の梅システム」
を応援しています

こんにちは！上芳養小学校です！

上芳養は、和歌山県の南部に位置し、耕作の盛んな地域です。人口約2千人の、のどかな農村です。この梅干しは、わたしたちが毎年収穫し、1年間漬けて仕上げたものです。これらは全て、地元の農家さんやJAの方の指導を受けながら自分たちで作ったものです。このフルーツには、梅について自分たちが学んだこと、調べたことを載せています。梅干しを食べながら、見ていただけたら嬉しいです。



〒646-0101
和歌山県田辺市上芳養5554 上芳養小学校 6年生 (令和5年度)

南高梅

南高梅についてしようといします。

南高梅は、明治35年、高田真純氏が、梅の苗木を受け取った中、数が多く、美しい梅に育つという実情があり、その苗木を樹として育成、増殖を行いました。その後、竹中徳太郎氏が年間調査の結果、最も優れたものを南高梅と名付け、発表しました。

南高梅は、こよびで、たくさんとれます。梅酒、梅ジュース用の青梅として、また、梅干し用のつけ梅としても適しており、梅の実に美しい紅をさすのが特徴です。さらに、皮がうすく、種が小さいので、食しやすいです。

梅干しといえば、紀州産梅干し。梅で日本一誉れブランドです。日本はもちろん、世界でも好評です。

「梅はその日の梅の咲け」ということわざがあるように、梅を食べれば、元気100%で1日過ごせます。

梅の収かく量

- 和歌山の梅のしゅう量は全国1位、61.8%あり、だんとう1位！
- 梅の梅の産量も全国1位、約33%もある。
- 梅の産量は約30%なのに、収かく量は約6%もある。つまり、和歌山は、ほかの県よりも、同じ産量あたりでより多い梅を収かくしている。
- ここ上芳養で作られる梅は、全国の約3%である。

