馬印青梅情報 2024年２号

2024年5月1日発行

和歌山の梅の状況

【着果状況】４月10日（西牟婁地区）の定点調査より、南高の着果率は平年比53％、前年比44％、古城は平年比57％、前年比42％となっております。暖冬による早期開化で不完全花の発生が着果に大きく影響しました。

【生育状況】今年３月中旬以降、降水量は平年より多く、主力南高の果実の肥大は前年同時期の96％の進捗となり平年並みで進んでいます。

【生産予想】４月11日梅部会における生産予想数量は南高で平年比67％、前年比70％、古城で平年比51％、前年比65％を見込んでおります。実際の生産量は生理落果、果実肥大期の気象条件などの影響に左右されますので、今後の気候に期待したいところです。

【出荷時期】例年より若干早く、南高は５月後半から６月１、２日頃がピークと見込んでいます。

【その他状況】早期開化で不完全花の発生した点と、３月20日に雹が降り、等級が著しく低下している点により、シーズン終盤で在庫薄になる可能性がございます。各ご販売店様におきましては早期の売場展開をしていただければと思います。

【写真】本誌最下部写真２０２４年４月23日撮影

どっちが美味しい梅シロップ？

梅は５月下旬頃から売り場に並びます。氷砂糖の販売は６月１週目が２週目にピークを迎え、梅が色づいてくると梅干し用の塩の販売が増えます。

青い梅は梅シロップ用、色づいた梅は梅干し用で使用されることが多いですが、色づいた梅の梅シロップも美味しいです。色づいた梅のシロップはより深みのある味わいになり、爽やかな味の梅シロップとは一味違います。

今年は爽やかな味の梅シロップを作って頂き、楽しんでみてはいかがでしょうか？

梅シロップに次ぐ漬け仕事〝ローズマリーレモンシロップ〟

梅の時期が段々と近づいてまいりました。漬け仕事は梅の時期というイメージが強いですが、年々新たな果実を漬けて頂くファンの方が増えてきております。色んな氷砂糖の可能性を発信して行きたいと思います。

毎年本誌では、全日本氷糖工業組合での販売促進活動をご紹介しております。今年は梅の時期に合わせ、発信力のある媒体を使い〝レモンシロップ〟〝ローズマリーレモンシロップ〟〝レモンジンジャーシロップ〟〝新しょうがシロップ〟を左記の通り発信します。ご販売店様に置かれましても、販促物（各種レシピＰＯＰ）などもご用意いたします。ご入用の際は弊社担当営業までお問合せください。

○DELISH KITCHEN
（国内最大級料理動画アプリ）

レモンジンジャーシロップのレシピ動画作成。
アプリ起動時に優先表示される一斉配信を7月中に予定。

※動画イメージ
上記は既存別レシピ

DELISH KITCHEN

○天然生活web

丁寧な暮らしを好むライフスタルメディアのwebページにて新しょうがシロップ記事を5月に公開予定。

○話題のSNS料理研究家
～インスタライブ予定～

◆Mizuki　5月24日配信予定

1) レモンシロップレシピ
2) レモンシロップ使用のレモンケーキ

【Mizuki】
@mizuki_31cafe
Instagram
フォロワー数 120 万人

◆ぐっち夫婦　6月7日配信予定

1) ローズマリーレモンシロップレシピ
2) レモンチキンレシピ

【ぐっち夫婦】
@gucci_fuufu
Instagram
フォロワー数76.1万人

今後とも馬印の氷砂糖を
宜しくお願いします。

中日本氷糖株式会社
URL：https://nakahyo.co.jp

Instagram
アカウント
nakanipponhyoto