



# 馬印青梅情報 2026年2号

2026年5月1日発行

## 和歌山の梅の状況

【着果状況】4月14日（西牟婁地区）の定点調査より、南高の着果率は平年比61%、前年比74%、古城は平年比56%、前年比62%となっており、いずれも平年を下回りました。着果数が少ない要因は、暖冬の影響で不完全花が多かったこと、1月に降雨が少なく乾燥状態となり花の受粉能力が低かったことが考えられます。

【生産予想】4月17日梅部会の生産予想数量は、南高で平年比63%、前年比89%、古城で平年比67%、前年比101%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】収穫時期は現時点では確かなこととは言えませんが、平年通りの時期に出回るのではないかと予想します。

【雹被害】3月29日に強い寒気が流れ込み、一部地域で雹が降りました。等級を著しく低下させる被害が発生しましたが、雹被害額は計1.6億円程度で昨年の雹被害（約47億円）よりは小規模となりました。

【生育状況】今年3月下旬以降、降水量は平年よりやや多く、主力南高の果実の肥大は、平年比105%と平年より少し大きくなっています。左記写真参照。

【写真】左記写真（今年4月14日撮影）昨年より枝ありの実の付き具合は少ない印象です。



## ○話題のSNS料理研究家 インスタライブ予告

Mizuki 【#料理・#簡単レシピ】 @mizuki\_31cafe



◆ 6月2日配信予定

Instagram  
フォロワー数 132万人

- ・レモンシロップ
- ・レモンチーズトースト

Yuu | レシピを捨てた、調律の記録 @yuuyu514



◆ 6月5日配信予定

Instagram  
フォロワー数 107万人

- ・梅シロップ
- ・クラッシュ梅ゼリー

SNSで氷砂糖販売  
梅の時期が段々と近づいてまいりました。漬け仕事は梅のイメージが強いですが、年々新たな果実を漬けて頂いた方が増えてきております。果実を含め、氷砂糖を使用したレシピを発信させていただきます。

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っています。今年もクラッシュ梅ゼリーをSトリスト””梅シロップ””クラッシュ梅ゼリー””をSNSを通して発信いたします。また、ご入用の際は弊社担当の販促物をご用意いたします。ご質問は弊社担当までお問い合わせ下さい。

## ○天然生活web

丁寧な暮らしを好むライフスタイルメディアのwebページにて氷砂糖使用レシピ記事を7月中旬に公開予定。



## ○クラシル (料理レシピ動画サービス)

梅シロップの作り方の動画を6月5日に配信予定。



※動画イメージ 上記は既存別レシピ

今後とも馬印の氷砂糖を 宜しくお願ひします。

中日本氷糖株式会社

URL : <https://nakahyo.co.jp>



Instagram  
アカウント  
nakanipponhyoto