



七月 文月/天候と梅の顔・・・

今年の生梅の発送も お陰さまで終了しました。今年は長雨の為、本当に厳しい環境でよくここまで育ってくれました。ススと言って 梅が汚れたようになるのですが、通常ススが付かないように 雨が降くと農薬を散布します。

てらがき農園では「無事に育ってね」と 声をかける毎日でした。 昨年の生梅と比べると雨や天候でこんなにも 梅の顔が変わるとは?と ビックリされた方も

多かったと思いますが 私達は農薬を使わずに 安心・安全を守り続けて 自信をもって農園からお嫁に出しました。

今は、お嫁入り先で いい塩梅に漬かっている頃でしょう・・・

これからまた 来年度の準備をする毎日です。

おおきに。

農園長 寺垣 信男



terra
生命力100%
無農薬・
無肥料栽培

てらうめ新聞

2011.7月号
Vol.10

えっ!? 梅って農薬を使ってたん!? 梅の本当の顔を知っていますか?

一般的な梅栽培

梅の成長の時期にあわせ農薬を散布します。

地元のニュースに「市場に出荷された梅が汚いと返品された」とありました。一般的にはきれいな梅を作らないと1年間大切に育てた梅も販売出来ない事になります。

農薬を被爆しないよう完全防備です。



ゴーグル
マスク
カッパ
手袋
カッパ

梅栽培で今年の様な雨の多い中、きれいな梅を作るには、ますます農薬を散布しないと作れません。



てらがき農園

農薬を一切使用せず、酢など人が口にしても安全な自然のものをうい防除を行っています。



おおきに♪

2011年 てらがき農園の防除暦
農薬の代わりに使用しています。
(1回目) 4月2日/食酢(殺菌)
(2回目) 4月23日/納豆菌(殺菌)
(3回目) 5月2日/納豆菌(殺菌)
(4回目) 5月20日/納豆菌(殺菌)
※海水は散布しておりません。

長雨が続き、梅にススが付きやすくなります。防除の役目として農薬の代わりに今年は納豆菌を散布して梅を守りました。



ここが和歌山県

きれいだから良い見た目が悪いから良くないと錯覚していませんか?



健康倍増★カンタン♪レシピ



梅酒に漬かった梅♪

① 梅酒を漬けた梅の梅の再利用法も教えます。こ、お聞き合わせも頂きましたので作ってみました。

② 冷めてから消毒した保存びんに入れ冷蔵庫で保存します。2、3ヶ月はおいしく食べられます。

③ 木べらで実をつぶし種を取り除き、砂糖を加えて混ぜながら15、20分程煮て最後にレモン汁を加えてひと煮立ちさせます。

④ ホーロー鍋に梅酒の梅を入れ、水3カップを加え火にかけて、煮立つたら弱火にしアクを取って20分煮ます。

⑤ 材料
梅酒の梅・・・500g
砂糖・・・150g
レモン・・・1個

再利用レシピ
梅酒に漬かった梅のジャム



「お客様のお声」・「レシピ」をお寄せ下さい♪ (お写真もお待ちしています。)

メール info@mukasiume.com FAX 0120-72-5574 (通話料無料/24時間受付)



てらがき農園

〒645-0014 和歌山県日高郡みなべ町西岩代1204
フリーダイヤル ☎ 0120-72-5105 (平日(月～金)9:00～18:00)

梅干専用サイト: <http://www.mukasiume.com>
生梅専用サイト: <http://www.umenouen.com>



ありがとうございます。

お客様からいただく声が、私達の毎日のエネルギーです。

一粒もはじくことなく漬けました♪

✉ 神戸市 松崎 様



無事に漬け終わり、梅酢が上がるのを心待ちにしているところです。

おっしゃるとおり、見た目にはやや

劣るものの、一粒もはじくことなく漬けられました。暑い夏は好きではないのですが、梅の香りが寂しゅうに満ちる土用干しが待ち遠しいです。

昨年から今年にかけて、異常気象が続き、ご苦労されたこととおもいます。これからも、安全で素晴らしい梅を作り続けたいです。

気候が変わっていますよね…。そんな時だからこそ今年もしっかり梅干し作りに励んでまいります。おおきに

スーパーでは味わえません!!

✉ 京都府 後藤 様



梅干用の生梅は、やはりいい香りで、うきうきしてしまいます。

例年に比べ梅の汚れなどは、あるかもしれませんが、そんなことは関係なくなるくらい、いい香りです。これだけはスーパーとかでは味わえません。

ご苦労は多々おありとは思いますが、これからがんばってください。

この香りと共に今年も夏が来た事を体で感じています。(笑)

放射能被爆に梅の時代★

✉ 東京都 大下 様



放射能被曝時代は、練り梅、梅干、梅シロップが身を守ってくれます。

薬ではないのに、ガンの

治療に用いられ始めています。臨床試験の結果もでています。病院も「薬ではないもの」を使い始めているのです。



今年は特に梅酵素ジュースを作られる方が多くおられましたよ。ありがとうございます。



てらがき農園の生梅発送
ご予約いただいた生梅をすべて手作業で、ひとつひとつ大事に手もぎして収穫しています。約3000本の樹からお客様の用途に合わせた梅の実を選び、直送しています。



2011年1月より新定期購入がスタートしました!!



途中までのご変更につきましては、前月20日までに電話またはFAX(返信有)にて農園にご連絡ください。メールでのご変更はホームページの専用フォーム以外は受付しておりませんのでご注意ください。

ご購入の際は
お申し込みください。



A 梅干し作りには、色が
出ないのでご利用で
きません。

Q 農園で販売している
手もみしそ梅漬け
用にご利用できますか?

A 梅干し作りには、色が出ないのでご利用できません。

Q 梅干し作りには、色が出ないのでご利用できません。

A 梅干し作りには、色が出ないのでご利用できません。

Q 梅干し作りには、色が出ないのでご利用できません。

A 梅干し作りには、色が出ないのでご利用できません。

Q 梅干し作りには、色が出ないのでご利用できません。



うめこ
早朝のよもぎりにハッスルしています。

よしこさん
素顔の梅を喜んで下さる方々のお手伝いが出来て嬉しい!!

のりちゃん
お電話で「いつも楽しみに待っています」の声に、お返しに「お電話で」。

たまちゃん
毎日、梅の香りに癒されています。

お父ちゃん(先代)
みんな元気で、ありがたいなあ。

お母ちゃん
子守りは、てんやわんやで笑いが絶えません。(笑)

あきちゃん
忙しい毎日でも子供達も手伝ってくれるようになりました。

農園長
長雨で梅ちゃん達は本当に頑張ってくれた!! おおきに(涙)

私たちが、梅ちゃん達の笑顔のために頑張っています。