

## 「市場で梅ジュース作り体験」レポート

5月31日（土）に宇都宮市中央卸売市場内の会議室にて「市場で梅ジュース作り体験」が開催されました。

体験会では、生産者であり、全国各地で南高梅の消費宣伝活動も行う「梅愛隊」の方より、南高梅の紹介や梅干しを始めとした梅を活用したレシピの紹介がありました。

ジュース作りでは、一人ずつに「冷凍された南高梅」「氷砂糖」「ボトル」が配られ、ボトルの中に冷凍された南高梅と氷砂糖を交互に入れて、ジュースを完成させました。使用する梅は、冷凍することにより細胞が壊れ、梅のエキスが抽出されやすくなるというメリットがあるとのことです。今はまだボトルの中では、梅と氷砂糖の状態ですが、だんだんと梅からエキスが出てくることにより、氷砂糖が溶け、2週間後くらいから飲むことが出来るようになるとのことでした。

その他、梅シロップの試食が行われ、一般的な水割りのほか、意外にも牛乳やヨーグルトにもとても合い、「梅シロップの牛乳割り」や「梅ジャムを添えたヨーグルト」に皆さん舌鼓を打っていました。

ぜひ、ご家庭でも今が旬を迎える「南高梅」を使った様々なレシピにチャレンジしていただければと思います。

