



「梅干しコンクール」参加者募集のお知らせ

「館報さかえ」8月号でもお知らせいたしましたように、さかえ館主催の「梅干しコンクール」を下記のとおり開催します。

今年産の大屋梅を使用した自家製のものであれば、梅干し、梅漬け、カリカリ梅、梅スイーツのどの部門に出品されてもOKです。

たくさんの方の皆さま方の出品をお待ちしております。



開催要項

出品区分 ①梅干し ②梅漬け ③カリカリ梅 ④梅スイーツ
(梅スイーツは、1個のスイーツに1個の梅を使用したもの)

審査 平成27年10月10日(土)

表彰 平成27年10月18日(日) さかえ館まつりで表彰します。

申込み 9月30日(水)までさかえ館へ電話でお申込みください。
(住所、氏名、出品区分、連絡先電話番号をお伝えください)

出品方法 上記出品区分の①～③については約100g、④の梅スイーツについては4個をそれぞれ容器に入れて、10月8日(木)までさかえ館にお持ちください。

冠たる大屋梅をもっと広く外へ

日本に梅の樹が中国から伝来したのは、一説に遣唐使(630～894年)によるとされています。また、万葉集に梅を題材にした歌が詠まれており、ここから推測すると西暦700年代前半には既に梅が日本に伝わっていたと思われます。

それから百数十年後の西暦878年、元慶の乱を鎮めに来た武士により大屋は鬼嵐の地に梅が伝わりました。実に今より約1140年前のことです。

日本で本土由来が千年超えの史跡を有する梅が、大屋梅以外にあるでしょうか。正に神秘の物語を綴ることが出来る日本で唯一の梅が大屋梅だと思います。

今回のコンクールは、この大きな可能性を秘める大屋梅の加工技術を地域で共有し、増えつつある横手を訪れる観光客等に優れた大屋梅を今以上にアピールできないか、その手法を検討するためでもあります。

どうか、皆さま方の知恵を拝借したいと思いますので、お誘い合わせしながらたくさんの方の出品でご協力いただけますよう、よろしくお願いいたします。

私も作ってみました。

今年の4月からお世話になっております、さかえ館長の滝です。

7月から梅干し、梅ジュース、梅ジャム、梅スイーツに挑戦しています。梅干しは失敗の連続でしたが、梅ジュースを作り終えたときに出た梅をまるまる1個入れて作ったゼリーは、その上に梅ジャムを載せて食べてみたら絶品でした。来年はゼリー部分にも梅ジュースを混ぜて梅スイーツに挑戦してみたいと思います。



