

No.343

2026.6

北九州青果
業務課

KK



NEWSPAPER



もっといっしょに!
もっと楽しく!
もっと変わろう!



初夏の彩り特集

七折小梅漬け方のご紹介

砂丘らっきょ簡単漬け方のご紹介

6月夏野菜のご紹介

野菜と果実の入荷状況

5月売上前年比

初夏の彩り



ソーメンの薬味に

薬味：長芋・オクラ・茗荷&大根・小葱・生姜・大葉



「かんたん
いろいろ使えま酢」
を使った

協賛：ミツカン

- ビクルス：ヤングコーン&ミニキャロット
ラディシュ&大根
オクラ&大根
ミニキャロット&大根
トレビツ&茗荷
パプリカ赤・黄
茗荷&大根&生姜
茗荷&はなまる胡瓜
トレビツ&大根



「サワードリンク酢」
を使った

協賛：ミツカン

- サワードリンク：オレンジ
ブルーベリー
いちご
パイナップル
さくらんぼ
りんご
イエローミニトマト
アメリカンチェリー
キウイ
ミニトマト



七折小梅漬け方



1 梅の水洗い

梅をボールに入れ、押しまわすように水で洗いうぶ毛を取る。洗った梅は、ポリバケツに入れ水に浸す<10分程度>。

2 梅の水きり

梅をざるに上げて、よく水を切る。

3 梅に食塩をまぶす

水を切った梅をポリバケツに入れる。梅にポリバケツあたり食塩を数回に分けてまぶす。ポリバケツを揺さぶり梅に食塩が十分にからむようにする。



4 ビンに塩漬けた梅を入れる



梅はビンに分けて最上部まで入れる。最後に上からバケツに残った食塩をビンに均等に振りかける。



5 赤シソちぎり



赤シソの葉を枝から摘む。不良品や下葉は取り除く(枝は取り除く)

6 シソ洗い

赤シソを適当にボールに入れ、水で汚れや砂を何度も洗い流す。



7 水切り・塩振り



赤シソをざるに上げて、よく水を切る。ボールに赤しそを入れ食塩を振りかける、赤シソ、食塩、赤シソ、食塩の順に交互に入れる。20分ほど経過すると萎びてくる。

七折小梅は、蓋を開けると紫蘇と梅の甘い香りが漂い食欲を増進させるこだわりの梅漬けです。着色料や保存料などの添加物は一切使用してませんので安心して食べていただけます。



13 1ヵ月後完成



12 ビン詰め完成



2~3週間位すると梅に紅がさしてくる。この時、赤シソのアク抜きが足りないと小梅に紅がさすのが薄くなる。

11 ビン詰め



ビンの底にやや大目の赤シソを敷き詰め、ヘタを取った梅を2段程度、揉みシソ、梅の順に交互に3回繰り返して、ビンに詰める。最後に大目の赤シソのをせ梅酢が梅を覆うように入れる。

10 ヘタ取り



先回、ビンに入れた梅とできあがった梅酢をボールに分け、梅のヘタを取り除く。

9 揉み赤シソをよく搾る



8 赤シソ揉み

手袋をつけて両手で赤シソを300回程度押すようにして揉んで、きつく絞ってアクを抜く。さらに、残りの食塩50gを振って、200回揉んでアクを抜く。



砂丘らっきよ簡単漬け方

本漬けと違い簡単に作れる漬け方です

1 砂丘らっきよの根と頭を切る。



らっきょう漬
手作りの味



健康食品
血液サラサラ

2 流水でよく洗います



夏の暑さに勝つラッキョパワー

毎日3粒 健康の元

9 甘みが足りない時は
氷砂糖を入れる
唐辛子も同じ

3 傷ついたところ
浮いてきたところの
皮を丁寧にむきます



《残った漬け酢の利用法》

サラダ用ドレッシングとして、
茗荷などの水分の少ない野菜を
漬けて浅漬けに利用してください

《らっきよを漬ける前に
熱湯に漬けるのはなぜ？》

らっきよの殺菌、水洗い。歯ざわり
をよくするためのものです
らっきよを10秒間熱湯に漬けて、
ざるに移して湯を切り冷まします
熱湯をかけただけでは、らっきよ
全体へ均一に温度がいきわたら
ません

《らっきよを漬けた液が
白く濁ってしまいました？》

容器の中で雑菌が繁殖したため
に濁ります
使用する容器やふた、ふたをする
直前にアルコールで殺菌してくだ
さい



8 らっきょう酢を静かにそそぐ
(甘目を好む人は氷砂糖を
入れる)



4 ざるに打ち上げる



今年の砂丘らっきよ



5 ざるの入るような鍋に
お湯を沸騰させ
ざるごと10秒間茹でる



6 ザルに上げ、湯を切る
手早くうちわで扇いで冷やす
(皮の剥けた物を除去する)



実山椒



「床漬け」の季節です。ぬか漬けを「床漬け」と呼ぶのは小倉ならではの「床漬け」の起りは寛永9年(1632年)小倉にぬか漬けを持ち込んだ小笠原忠真が、床の間に置くほどにぬか床を大切にしていたからだとされています。山椒や鷹の爪・かんきつ類の皮や野菜の旨味を吸い込んだぬかで、鯖や鰯をじっくり炊いた「ぬか炊き」も、北九州市小倉を代表する郷土料理です。



床漬けに欠かせない香辛料「実山椒」は、5月～6月に出荷します。山椒の辛味成分「サンショール」は、舌をピリピリとしびれさせる原因ですが、胃腸を刺激する効果などを持っているので、様々な処方薬に使われています。実山椒は、塩や醤油に漬けることで長期間保存することができます。

6月夏野菜



熊本県産玉ねぎ「塩たまちゃん」は海水の塩と熊本のにがり(塩)を直接玉葱の葉に散布しミネラルたっぷりの玉葱です。1度生で食べてみてください。

JA下関 吉田なす部会

6月中旬、初出荷予定!!



収穫の様子

選別はきれいなタオルで茄子を1本ずつ拭きながら選果基準表通りに丁寧に定数詰めされます。

毎年恒例の場内試食宣伝



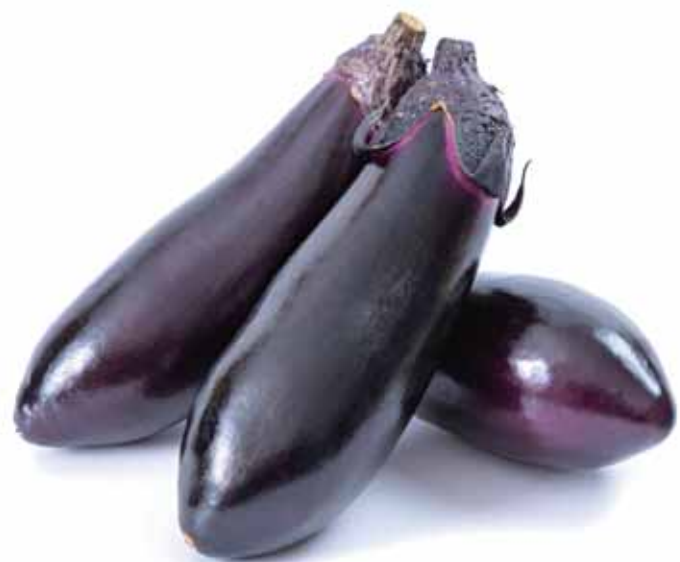
今年の試食宣伝は 6/9 です。なすのからし漬けは 毎年大好評!!

吉田集荷場へ生産者名が茄子を持ち込みますピーク時には約1000箱集まり、北九州青果へ出荷されます。果皮が薄く、果肉が柔らかい「大成」なす、棚保ちが良く、ボリュームがあり市場の評価が高いが、他品種に比べ葉かきをこまめに行う必要がある等、生産の苦勞は多い茄子です。

スイートコーン



スイートコーンの中晩生のイエロー品種で、通常のとうもろこしの1.3~1.5倍の大きさを誇り、総重量500gを超えるビッグサイズの「スーパースイートコーン」です。



KK新聞 2026年6月号【通巻343】

発行 《北九州青果株式会社》
〒803-0801 北九州市小倉北区西港町94番地の9
Tel:093-583-2161 / FAX:093-583-0398

編集 KK新聞編集委員会