

丁寧な仕上げが生む芳醇な味

南高梅

わかやまの



育むのは人と風土
vol.3

梅栽培スケジュール

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	開花				収穫		梅干し作業				
剪定		施肥	施肥		施肥			施肥		土作り	剪定

和歌山食材に関することなら…

和歌山県産品カタログ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/database/dbtop.html>

和歌山県産中間加工食品カタログ

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/proc/index.html>

〈和歌山県アンテナショップ〉

わかやま紀州館 <http://www.kishukan.com/>

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階

TEL. 03 (6269) 9434 FAX. 03 (6269) 9433

営業時間 10:00~19:00 (日曜・祝日は10:00~18:00)

〈インターネットショッピングモール〉

ふるさと和歌山わいわい市場 (ヤフー・ショッピング)

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700>

和歌山の食材・食品に関するお問い合わせは…

和歌山県農林水産部食品流通課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL. 073 (441) 2819 FAX. 073 (432) 4161

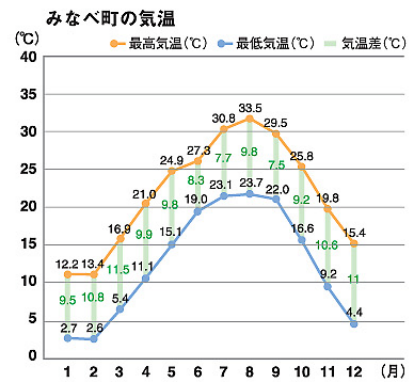
<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/071700/index.html>

日本一の梅の里 「一目百万、香り十里」

温暖な和歌山にも雪がちらつく2月、県中部の山間では梅の花が見頃を迎える。厳しい寒さに耐え、白や紅の可憐な花をつける梅は、古来から日本人に親しまれ、万葉集には梅の花を愛でる歌が多数詠まれている。なだらかな山々に見渡す限りの梅の花が広がる南部梅林は、「一目百万、香り十里」といわれる。みなべ町がある和歌山県日高地域は、紀伊山地が海岸線まで迫り平野部が少ないうえ、土壌は養分が乏しく礫質であった。これらの条件が稲作には不利であったため、かつての紀州田辺藩が山の斜面や痩せた土地でも育つ梅の栽培を推奨したことが一大産地を作る始まりとなった。

みなべ町の気候は、紀伊水道に流れ込む黒潮の影響を受け、一年を通じて気温の変化が少なく、温暖な気候に恵まれている。6月や9月の降雨期は降水量が多いものの、年間

の晴天日数が200日を超え、日照時間も長い。また、みなべ町の土壌は、中性質で水はけが良いことも、梅の栽培には最適だった。現在、和歌山県の梅の収穫量は約7万トン。これは全国の収穫量の6割以上を占めている。なかでも、みなべ町の収穫量が約3.4万トンで、全国収穫量の約3割のシェアを誇り、名実ともに日本一の梅の町としてその名を知られている。



みなべ町気象データ (平成28年1月~12月)
 (提供: うめ21 研究センター(観測地))
 年間平均気温: 17.4°C
 年間降水量: 2,149mm
 年間日照時間: 2,340時間



産地の希望の星「南高梅」

なんこううめ

「南高梅」が生まれたわけ

江戸時代に始まった梅の栽培だが、400年もの年月の間にこの地域に適応した農業システムを構築し、優れた梅の固有種を生み出した。みなべ・田辺地方の広大な梅林は、養分に乏しく崩れやすい斜面を利用して栽培しているため、水源の確保や崩落防止を目的として、薪炭林備長炭の原料であるウバメガシが周辺に配され、また、薪炭林に住み着くニホンミツバチは梅の受粉を手伝うという重要な役割を担っている。こうした地域資源を有効活用して高品質な梅を持続的に生産してきた。

ところが、昭和20年代まで各農家で栽培されていた梅は品種が多様で、梅の実は品質も不揃いであった。そこで昭和25年当時、南部農業協同組合現在の紀州農業協同組合は、市場の安定を目的に、こ

の地に適した梅を選抜するため、南部高校園芸科の竹中勝太郎教諭を委員長とした「優良母樹調査選定委員会」を設立。当時、地域で栽培されていた梅は114種類もあり、最優良品種の選抜は5年がかりだった。後に、母樹選定調査に深く関わった同校の生徒たちの努力に敬意を表し、「南高梅」と命名した。

「南高梅」は、大粒で皮が薄く、果肉が厚く柔らかいのが特徴だ。梅干し用としては最高品種であり、梅酒、梅ジュース、梅ジャムなどの素材としてもオールマイティーに用いられ、日本を代表する梅のトップブランドとして君臨している。

梅の栽培を中心とした農業の循環システムは2015年世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」として国際連合食糧農業機関に認定された。

伝承の梅づくり

梅は、果実を生そのまま食べることがないので、美味しい梅へのこだわりや栽培方法に注目されてきた。しかし、生産農家は、代々受け継いだ方法で、「美味しい梅づくりは元氣な梅の樹から」をモットーに栽培してきた。

地域一帯は、保水力・保肥力の弱い土壌だ。一方で、梅は根が浅く、地中40cmまでに大部分の根がある。そのため乾燥に弱く干ばつなどの影響を強く受けることが多い。夏場に晴天が続けばかん水するが、かん水の難しい急傾斜な園地などでは、特に深耕と有機物の施肥により保水力を高めるなどの土壌改良が重要である。

また剪定は重要な作業だ。期間は11月から開花までの約3か月間にも及ぶ。剪定作業により、樹の内部にまで光を当て、作業性の良い樹形

を作る。梅栽培では、摘果作業を行わないため、剪定が着果調整の役目を果たし、安定生産に役立っている。昔からの、ことわざに「桜切るバカ、梅切らぬバカ」と言われるように、梅はできるだけ剪定するほうが若い枝が出て結実しやすい。

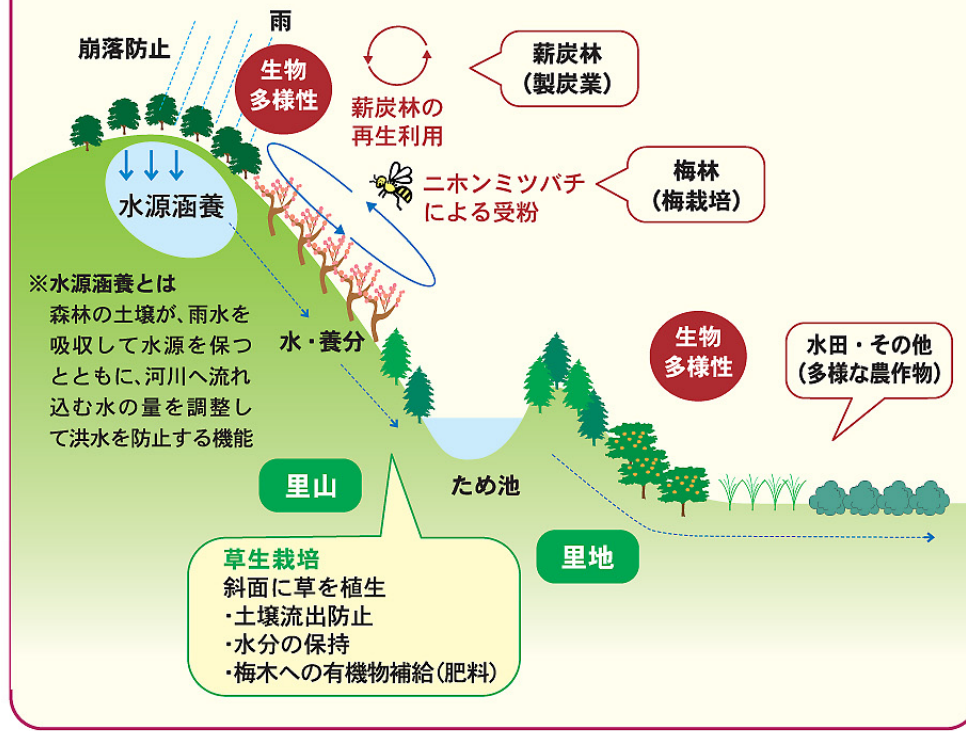
ところが、「南高梅」は自分の花粉では結実できない。そのため和歌山の梅産地では、「南高梅」と開花時期が重なり、花粉量が多い別の品種を園内に混植して、開花時期には園内にミツバチを放ち、受粉作業を肩代わりしてもらおう。ミツバチは梅農家にとって重要な役割を担うパートナーだ。ミツバチは気温12℃以上で風速3m/秒以下の暖かな日中に活動が活発になるため、巣箱は北風

が当たらない陽だまりに設置する。

みなべ・田辺の梅システムとは

梅の栽培を中心とした農業の循環システムは2015年世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」として国際連合食糧農業機関から認定を受けた。

- ポイント1 痩せた山地の保水、防災の実現**
養分に乏しく崩れやすい斜面を利用して梅栽培しているため、保水・崩落防止を目的に紀州備長炭の原料となるウバメガシなどの薪炭林を梅林の周辺に残して里山を保全しています。
- ポイント2 ニホンミツバチとの共生**
自家受粉できない南高梅の受粉を、薪炭林に住み着くミツバチが助けます。
- ポイント3 梅の生産から加工、販売まで**
地域ぐるみで、梅の生産から販売まで一貫して行っています。
- ポイント4 多様な生態系を保つ**
崩落や流出が防がれることで自然環境が守られ、多様な生き物の生態が維持されています。



世界農業遺産(GIAHS)とは

国際連合食糧農業機関(FAO、本部イタリア・ローマ)が、2002年に開始した取りくみで、次世代に受け継がれるべき重要な伝統的な農業(林業・水産業を含む)、農村文化、農業景観などを全体として認定し、その保全と持続的な活用を図るものです。これまで、世界15ヵ国36地域、日本では、「みなべ・田辺」を含め8地域が認定されています。詳しくは<http://www.giahs-minabetanabe.jp/>

穫

れたての美味しさを
閉じ込める

こだわりの梅干しづくり

収穫の時期

「南高梅」の青梅の収穫が、5月下旬から6月中旬にかけて始まる。青梅は、青果物として市場に流通し、家庭用の梅干し、梅酒、梅シロップ用の材料として店頭に並ぶ。

6月の中旬から下旬になると、全体が黄色くなった完熟梅の甘酸っぱい香りがあたり一面に広がる。完熟梅の収穫は、一部を樹上で手摘みするか、梅干し用に使われる「南高梅」は、樹の下にネットを張り、完熟して自然に落ちてくる実を傷つけないようにそっと受け止め収穫する。この地方独特の方法だ。梅農家は、ネットで受けた梅を毎日収穫して、その日のうちに塩漬ける。

代々、みなべ町で、梅の生産から

加工まで営んでいる梅農家の目標

は、「羽二重」のような柔らかい梅干しだ。梅の熟度に合わせて塩の使い方を加減して漬け込む。「ネット収穫の梅は、畑の日当たりの具合で、収穫して漬け込むまでの間に熟度が微妙に変わるんです。実のサイズによってもそれぞれ異なるので塩加減が難しいですね。」と生産者は語っている。

収穫した梅は、粗塩のみで、20〜25日間漬け込み、3〜5日間天日干しする。こうしてできたのが、塩分20%の「白干し梅」(こままでの作業を一次加工と呼ぶ)。この白干し梅は、二次加工品(調味梅干し)の原材料として地元の加工業者に販売される他、昔ながらの梅干しと



して一般にも流通する。

みなべ・田辺地域内で一次加工まで行う梅農家は、約3000軒存在すると言われている。それを二次加工する加工業者も地域内に集積しており、梅は地域経済にとって非常に重要な存在である。



美味しさの玉手箱

「南高梅」は、用途に応じた熟度で収穫することにより、梅干しだけでなく、ドリンクやスイーツなど多様な食味の加工品に仕上げる事ができる。

青梅は、梅酒、梅シロップ、しょうゆ漬けや梅ピクルス、梅エキスや甘露煮などに加工される。完熟梅は梅干しの他、梅ジャムにも適した素材だ。

和歌山では、梅酒の原料に青梅だけでなく完熟梅も用いるが、特に、手摘みの完熟梅は、梅のフルーティな味わいが深い。

自然に落下するまで樹上で熟するのを待って収穫した完熟梅は、より果肉の柔らかい梅干しに漬ける。

塩分濃度が10%を超える「塩漬梅干し」や、鮮やかな色の「しそ梅」な



どから、子どもや女性に人気の「ハチミツ梅」、「かつお梅」などの「調味漬梅干し」へと低塩化の傾向が進み商品も多様化している。非常に塩分濃度の低い梅干しも見受けられるようになった。

梅の可能性

南高梅は、日光の良くあたる部分が鮮やかな赤色に色づく特徴がある。きれいに赤く色づいた梅は「紅南高」として珍重され、市場で人気を博しているとともに、「紅南高」だけを使った梅酒や梅ジャムなども商品化されている。

また、梅の機能性成分に着目した新しい梅の品種開発が進んでいる。アントシアニンが豊富で果肉まで紅色が特徴の「露茜」、βカロテンが豊富で果肉が橙色の「橙高」、洋ナシの香りを持つ「翠高」などがある。

これらの品種は、その特徴を活かして梅干し以外の新たな加工品開発の可能性を秘めており、南高梅を柱に次世代の梅産地を担う新品种として期待されている。



梅の効能

「梅」は、日本では約1300年前から、食物や薬として珍重され、梅を塩漬けて作る梅干しは、常温保存が可能で食中毒予防や疲労回復などの薬効にも富み、日本食の副菜として日常的に食されてきた。

近年では、梅干しで熱中症を予防するための塩分を手軽に摂取できると話題になっている。

疲労回復物質と言われるクエン酸や、活性酸素の酸化反応を抑制すると言われるポリフェノール類などの健康機能性成分の研究報告も出されている。

梅の機能性や成分については、まだまだ研究途上にあるが、古来より健康に良いと謳われている「梅」には魅力がたっぷり。健康に良い梅。疲労回復に良い梅。昔から身近にあつて和食には欠かせない梅を様々な食べ方でご賞味いただきたい。