

和歌山県内の
主な産地

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				
		施肥	施肥		施肥			施肥		土作り	
剪定											剪定

和歌山食材・食品に関する情報は…

〈売り手と買い手のマッチングサイト〉
おいしく食べて和歌山モール
 -FOR BUSINESS-
<https://oishii-wakayama.com/for-business>



〈インターネットショッピングモール〉
おいしく食べて和歌山モール
<https://oishii-wakayama.com>



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>



〈和歌山県アンテナショップ〉
わかやま紀州館
 〒100-0006
 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)
<http://www.kishukan.com>



この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



環境に配慮した植物油インキを使用しています。



育むのは人と風土

南高梅

わかやまの

丁寧な仕上げが生む芳醇な味

日本一の梅の里 みなべ・田辺

温暖な和歌山県でも雪がちらつく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、古来より親しまれ、万葉集には梅の花を愛でる歌が多数詠まれている。元号「令和」は万葉集の「梅花の歌」の詩序「初春の令月にして、気淑く風和ぎ、梅は鏡前の粉を披き、蘭は珮後の香を薫らす。」に由来すること知られる。

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「二百萬、香り十里」と称賛され、毎年見頃になると観梅に訪れる人々で賑わう。すり鉢状に梅畑と園地を望むロケーションが魅力である紀州石

神田辺梅林は「目三十万本」と謳われる。

現在、日本最大の梅の産地である和歌山県の梅収穫量は、全国の6割以上を占めている。

県中部に位置するみなべ・田辺地方の梅栽培の始まりは、江戸時代にまでさかのぼる。紀州藩が誕生した1620年頃、同地方では米が育ちにくく、農民の生活は困窮を極めていた。そこで当時の田辺藩主・安藤帯刀は、果肉が薄く小粒であったが、生命力の強い「やぶ梅」に注目して、痩せた土地や山の斜面にやぶ梅を植えさせ、年貢の軽減と農作物の育成に努めた。

また同地方の気候は、紀伊水道に流れ込む黒潮の影響を受けるため、

1年を通して気温の変化が少なく、温暖な気候に恵まれていることや、土壌が中性質で水はけが良いこと、梅の栽培には最適だったこともあり、同地域に栽培が広がっていった。

日本のトップブランド 「南高梅」誕生秘話

昭和20年代まで各農家で栽培されていた梅は、品種が多岐にわたり、実の品質も不揃いだった。そこで昭和25年当時、上南部農業協同組合（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」を設立した。当時、地域で栽培されていた梅は114種類もあり、最優良品種の選抜には5年を有した。そこで、抜群の成績を残したのが「高田梅」だった。後に、母樹選定

調査に深く関わった同校生徒たちの努力に敬意を表し、校名と高田梅にちなんで「南高梅」と命名され、昭和40年に品種登録された。

「南高梅」は、豊産性で皮は柔らかく肉質が厚く、梅干し用として最高品種でありながら、梅酒や梅ジュース、梅ジャムなどの素材としてもオールマイティに用いられており、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。



継承される「みなべ・田辺の梅システム」

江戸時代に始まった梅の栽培は、この地域に適応した農業システムにより400年もの間継承されてきた。このシステムは、4つのポイント（下図）が高く評価され、2015年に世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」として国際連合食糧農業機関で認定された。



ミツバチによる受粉の様子。

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

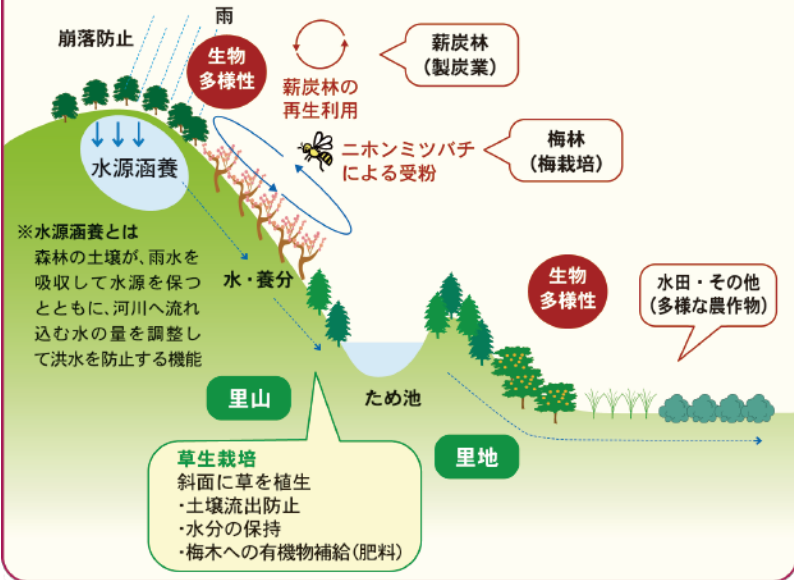
自家受粉できない南高梅の受粉を、薪炭林に住み着くミツバチが助けます。

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年に開始した取り組みで、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。世界で24ヵ国74地域、日本では「みなべ・田辺」を含め13地域が認定されています (令和5年2月時点)。



梅 作りに向き合う生産者が 産地の未来を切り開く

みなべ・田辺地域内で梅干しの二次加工までを行う梅農家は多く存在し、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。「人口の7割が梅関連の仕事に就いているみなべ町は、南高梅を軸に町が成立しています。それは江戸時代から梅の栽培に取り組み始めた方々の地道な研究と努力のたまもの。梅も人も、この地域の気候風土に適合していたのだと思います」と話すのは、みなべ町の梅農家「なかはや果樹園」代表の中早大輔さん。

中早さんは、将来子供たちが望んだ時に働けるよう、産地全体を守っていききたいと語る。地域の課題



を把握するため、全国にまで視野を広げている。「梅農家一人ひとりが創意工夫し、産地の情報を発信することで産地の維持にもつながります。将

来的には世界にまでマーケットを広げ、地域が持続発展できるよう、多角的な視野を持って、取り組んでいきたい」と中早さんは地域の将来を見据える。

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、おいしい梅へのこだわりや栽培方法に注目されてこなかった。しかし、生産農家は「おい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、梅は根が浅いため、乾燥に弱く、干ばつなどの影響を強く受けることが多い。かん水の難しい急斜面の園地などでは、有機物の施肥や草生栽培により保水力を高めるなどの土壌改良が重要となる。

また剪定は重要な作業だ。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割を果たし、安定生産に役立っている。「桜切るバカ、梅切らぬバカ」ということわざにもあるように、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。

収穫の時期は梅農家にとって、一番の繁忙期。青梅の収穫は、5月下旬から6月中旬にかけて行われる。青みがある硬い実は、梅酒や梅シロップ、しょうゆ漬けのほか、梅ピクルスや梅エキス、甘露煮などの加工に向く。

完熟梅は、6月中旬から下旬にかけて収穫される。黄色くなった完熟梅は、フルーティーで甘い香りがし、実もやわらかい。丁寧に手採りされたものは、梅酒や梅シロップ、梅ジャムなどにも加工される。

多種多様な味が勢ぞろい 減塩が進む梅干し商品

梅干し用を使う梅は、6月中旬〜下旬に、特別な方法で収穫される。全体が黄色くなった完熟梅は、自然に落下して、樹の下に事前に敷き詰められたネットで受け止められ、園地の傾斜を利用して1か所に集められ、収穫される。こうして収穫された完熟梅は、より果肉の柔らかい梅干しに漬けあがる。

農家は、この時期になると、毎日早朝から梅の収穫におわれ、収穫した梅を、その日のうちに粗塩のみで20〜25日間塩漬けし、夏の土用の時期から、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」(二次加工)。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、昔ながらの梅干しとして一般にも流通する。

現在は、子どもや女性に人気の「はちみつ梅」、「かつお梅」といった減塩タイプの「調味梅干し」が人気を集めており、フルーツ果汁を使用したり、洋風に味付けした商品などもあり、さまざまなシーンで楽しむことができる。



完熟梅の収穫は中腰による作業で一苦労。

梅本来の味わいを 楽しめる本格梅酒

梅商品の中でも注目されるのが、梅酒だ。梅酒をはじめとするリキュール類は世界でも人気を博しており注目が集まっている。

和歌山県では、日本洋酒酒造組合により定義されている梅と糖類、酒類のみを原料とする「本格梅酒」が豊富に作られている。酸味料、香料、着色料を使用しないため、梅成分の含有量が多く、梅の実にこだわった梅本来の味を楽しめる。

使う梅の品種や、熟度の違い、漬け込む酒類も豊富で、果肉ビュレを加えたにりのりのあるものなど、バラエティーに富んだ商品が開発されている。また、2020年からは、「GI※和歌山梅酒」の指定を契機に、本格梅酒の中から、特に一定の生産基準を設け、審査に適合したものに品質を保証している。



県では、本格梅酒を梅酒の特徴である甘味(辛口〜甘口)と香味(芳醇〜淡麗)を軸に、「梅酒マップ(芳醇〜淡麗)を作成している。和歌山県ならではの本格梅酒の飲み比べを楽しんでほしい。



※地理的表示(GI)保護制度とは、その地域ならではの特性を有する産品の名称を地域の知的財産として保護する制度のこと。

南高梅だけじゃない！ 次世代を担う品種を栽培

南高梅は和歌山県で収穫される梅の9割を占めるが、産地では他にもいろいろな品種が栽培されている。「古城」は、鮮やかな緑色と香り高いのが特徴で、「青いダイヤ」とも呼ばれる。大正時代後期、田辺市長野の那須政右エ門氏が、他所より譲り受けた穂木を接ぎ木した中から生まれたという。梅酒、梅ジュースにすると透明感のあるさっぱりとした仕上がりになる。



上から「古城」「露茜」「翠香」「橙高」。

梅とスモモが掛け合わさった「露茜」は、果皮果肉が赤いのが特徴で、加工品を作ると美しい紅色になる。他の梅と比べてクエン酸量が少なめで、酸味が苦手な人でも気軽に試すことができる。梅シロップや梅ジャムの製造に向いている。

洋ナシの香りを持つ「翠香」は、独特の芳香を楽しめる梅ジュースなどの製品が発売されている。果肉が橙色の「橙高」は、βカロ

テンが豊富で、その量は南高梅の約6倍と言われている。梅ジャムに向いている。

こうした品種は、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。

古来の「健康食品」 梅の健康効果

日本では約1300年前から食物や薬として珍重されている梅。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



ど健康にいいこともよく知られており、日本食の副菜として日常的に食されてきた。近年では、熱中症対策として塩分を手軽に摂取できる食品として話題になっている。疲労回復物質といわれるクエン酸や、活性酸素の酸化反応を抑制するといわれるポリフェノール類などの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。昔から身近にあつて和食には欠かせない梅をさまざまな食べ方で、賞味いただきたい。