

▶▶16ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

～ 和歌山県・JA和歌山県農協連 ～

特集

農家さんがせっかくだけに作った梅を傷つけないよう、手をぬかず丁寧に作っています



梅農家の
やぶなか たかし
数中 崇さん

梅の収穫量が全国の約60%を占める和歌山県。その中でも代表的な地域、田辺市で梅農家をされている数中さんと、梅の天日干しや漬け込みを行なっているJA和歌山県農協連・紀南梅工場を訪問しました。

梅の栽培を始めて35年～40年くらいかな。約3000本の梅の木を栽培しているよ。毎日行う剪定も大変だけど、収穫してからが1番大変!! 収穫する6月中は気温が高く、収穫した実を入れておくコンテナの中でも熟度がすすんでしまい、実が柔らかくなり潰れてしまうため、作業は時間勝負!! いかにか早く塩漬けて追熟を止めるかを大切にしています。自然に落下する梅を収穫するから、ピーク時には1日に2t近く採れるので、午前3時には畑に向かって作業するときもあるよ。

この辺りは温暖で日当たりも良く、水はけも良いから梅の栽培に適しているね。それに潮風が作物をまた旨くする!! 受粉させるため南高梅の木1本に対し、小梅の木を1本植えたり、幹の懐(根元の方)までしっかり日が当たるように剪定したり、肥料は化学肥料を使わず魚粉を使用することによって実に味がのるようにしたり…毎日が工夫とチャレンジの連続。よりよい品質の梅を模索し続けて、いろんな失敗を重ねながらやっと今のスタイルに至るよ。「できあがった梅はどこにも負けへん!!」そんな気持ちで出荷できるように頑張っています!!

紀南梅工場では、30年以上前から梅干しを製造し、「昔ながらのしそ梅」は17年くらい前からある商品です。市場では、はちみつ漬けなど甘い梅干しもたくさん出回っていますが、「昔ながらのしそ梅」のような、添加物なしのすっぱい梅干しにも多くのファンがいらっしやいます。「昔ながらのしそ梅」に使用しているのは、皮が薄くて果肉が厚い、口の中でふんわりとろける厳選された南高梅。A・Bランクのものしか使用しません。

農家さんの苦労を大切にしながら、衛生管理レベルの高い工場では梅干しを作っています。農家さんが大事に育てた梅に私たちが手を加えることによって、悪くしたくない、いいイメージのまま消費者に伝えたい。そんな思いで丹精込めて作業しています。

おいしい食べ方?…シンプルに食べるのが1番ですよ!! でも、1粒入れてご飯を炊いてもいいし、青魚と煮ると臭みも取れておいしい。調味料を使っていないので、梅本来の香りが楽しめますよ!



紀南梅工場
工場長
田中 保さん



1カ月半塩漬された後、水で洗い、天日干しされます(ここまでの工程を自分たちで行う農家もあります)



天日干しされた梅は、手作業でサイズ別に分け、貯蔵用の容器に入れます



約1カ月間、しそと一緒に漬け込み、味と色をつけます。1つのタンクに2tもの梅が入ります!!



1粒1粒最後まで丁寧に充填。機械と人間の2重のチェックを経て出荷されます

今回 お試し企画

紀州昔ながらのしそ梅

7月3回 70g

本体 150円

(税込162円)

限定：お1人3点まで

※通常の250gのパックは7月5回、8月4回に企画予定



紀南梅工場 芳養事業所のみなさん

・梅にじっくり染み込むオーストラリアやメキシコの天日塩を使っているのじゃぞ
・しそは愛知県のものを使っているのよ
・クエン酸が多いので疲労回復・熱中症対策にも☆



梅干し大好き

数中さんのお孫さん
げんたくん(2さい)

旅する
パル子ちゃんブログ

「今年の夏は梅干しパワーで乗り切ろう!!」の巻

ブログにこぼれ話を載せています。見てね♪

<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/>



「旅するパル子ちゃん人形」は随時募集中! くわしくはホームページ
http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html