



赤ん坊の軟肌のように仕上がった「南高梅」の梅干し。完熟収穫ならこそその甘い果実の香りが漂ってきます

紀南風物

梅干し

うめぼし

田辺祭り後から天日干し一斉に

三日三晩の土用干し…。梅雨が明け、真夏日が照りつける土用の晴天の日、塩漬けた梅を三日三晩かけて干すことを言い、これは全国的にも共通の言葉です。当地は全国屈指の梅産地です。梅農家の間では、梅の天日干しは田辺祭り（7月25日）が終わった頃から一斉に始まります。確かにその頃は1年で最も暑く、「土用干し」と言う表現がピッタリの時期なのです。今年の梅雨は、前半は空梅雨で

したが、6月中旬から降雨と熱波にも近い気温上昇とともに梅が一気に落ち始め、農家は梅拾いと漬け込みに猫の手も借りたい状態となりました。落ちた梅を毎日収穫し、塩を打って漬け込む作業が連日遅くまで続きました。梅の漬け込みは7月上旬で大半が終了し、7月下旬からは天日干しの作業に入ります。「紀州梅干し」のブランドにふさわしい物をと、農家は手塩にかけた梅干し作りの仕上げに入っていきます。



梅干し生産者

武森 久寿さん (50) 田辺市上芳養

「南高梅」を中心に約3畝の畑で梅栽培をしていて、自宅で梅干しに加工している。大学を卒業した息子も農業に就き、今は三世代で農業に励んでいる。今年の梅は豊作で、特に6月中旬からの漬け込み作業は毎日大変だったよ。ネットに落ちた完熟梅を毎日収穫して漬けた梅干しは、皮が軟らかく、香りよし、これぞ紀州梅の特長だ。特産の紀州梅を子どもから大人まで多くの方に食べてもらいたい。そのために農家も梅の良さをもっとアピールせんとなあ。

いろいろな味の梅干しあります

紀菜柑 梅加工品 コーナー

農家が作った梅干しは「白干し梅」といい、皆様のお口に入る梅干しの大半は白干し梅を低塩化や調味加工した梅干しです。塩分を抑えたものが中心で、味付けもはちみつや黒酢、かつお味、しそ漬けなどさまざまです。これらの梅干しはファーマーズマーケット「紀菜柑」にお手頃価格でご用意しております。

人気NO.1 うす塩味梅干 塩分7%
つるのひと声
うす塩味で、甘味と酸味のバランスが抜群のJA紀南のロングセラー商品です。

人気NO.2 はちみつうす塩味梅干 塩分4%
おとめのなみだ
国産はちみつと黒酢入りでまろやかな酸味が特長。塩分はJAで最も低いレベルの梅干しです。

ファーマーズマーケット 紀菜柑 ☎ 0739-81-0831
田辺市秋津町752-1 (田辺バイパス 秋津降口すぐ)

完熟梅を毎日収穫して漬け込み