

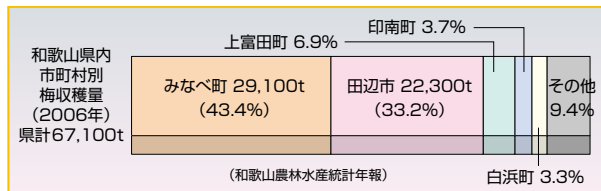
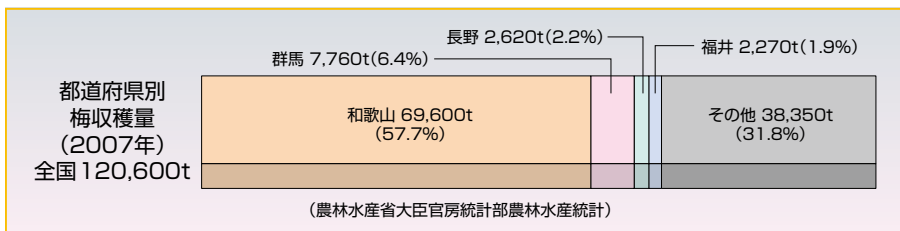
第3章 わかやまの自然と生活



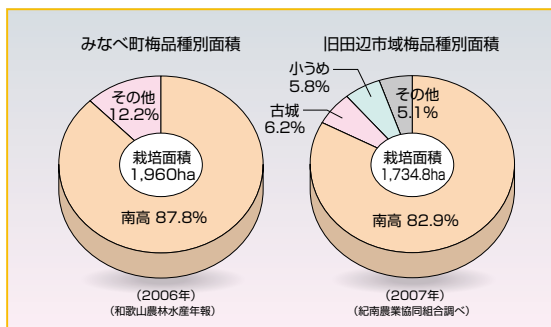
みなべ・田辺地方の梅づくり

日本一の梅産地

梅は和歌山県を代表する果物の一つです。全国の梅生産量の6割近くを和歌山県が生産しています。2007（平成19）年には、全国の収穫量の57.7%を占めました。なかでも、みなべ町と田辺市の合計が県内生産量の約77%にもなっています。みなべ町と田辺市は日本一の梅の産地です。



また、収穫量が多いだけでなく、10aあたりの収穫量も、和歌山県は全国平均のほぼ2倍あり、第1位です。これは、和歌山県は梅をつくる技術が高く、「南高梅」というすぐれた品種を持っているからです。



県内でつくられている品種は、「南高梅」が中心です。この梅の良いところは、収穫量が多い上に、つぶが大きくて、やわらかく、梅干用にも青梅用にもなることなどです。その栽培面積は、みなべ町では約88%、田辺市では約83%になります。田辺市ではそのほかに、青梅用の「古城」と「小うめ梅」がそれぞれ6%ほど栽培されています。

梅づくりの歴史

江戸時代には、田辺の領主が梅の栽培を奨励し、田辺から江戸へ梅干を送りました。

1901（明治34）年にみなべ町晩稲の内中源蔵が、4haの山を開いて梅の木を植え、梅干の工場も作りました。これがこの地方で梅栽培と梅干加工が盛んになったもとになっています。梅干が軍隊の食料として使われたこともあって、第二次世界大戦が終わるまで、梅をつくる土地が広がっていきました。

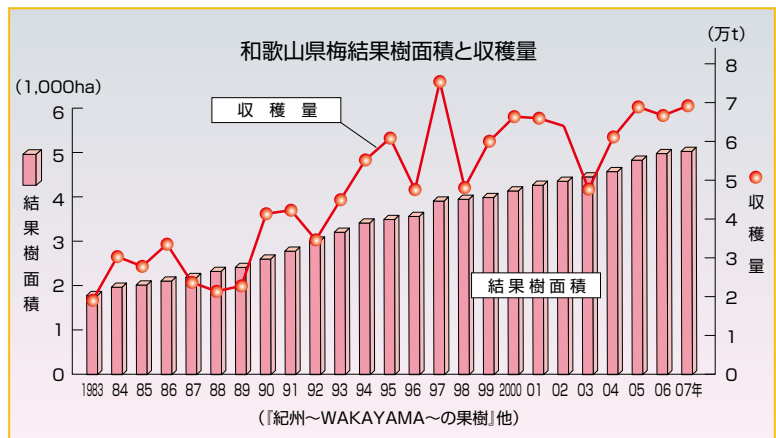
1962（昭和37）年に、一般家庭で梅酒がつく



梅干の作業（みなべ町）

* 1 1950（昭和25）年、南部川村（みなべ町、当初は上南部村）に梅優良母樹調査選定委員会がつくられ、5年間調査選定を行い、「高田梅」が最優良母樹に選ばれた。県立南部高等学校園芸科の職員・生徒が調査研究に協力したことから「南高」と命名され、1965（昭和40）年に種苗名称登録された。

れるように法律が改められたため、青梅がたくさん売れるようになりました。また、1980年ごろから、梅干が自然食品、健康食品として、その良さが知られるにつれ梅干の消費量が増えたので、みなべ町と田辺市を中心に梅畑が広がりました。このころ、梅畑になったのは、新しく山を開いたり、ミカン畑や水田からかわった所です。



また、かつお梅や塩分の低い梅干、はちみつ入りの梅干・などの味つけした梅干など、新しい商品が開発されたことや、高級な梅干の通信販売をはじめたことが、梅干の消費を広げました。

しかし近年になって、中国産など外国産梅の輸入の影響や、若者を中心とする低価格志向のほか、梅枯れの問題もあります。

梅づくりの1年

2月になると、みなべ町や田辺市の山には梅の花が咲いて、一面にかすみがかかったように見えます。たくさんの花見客が来て、売店も並びます。花の咲く時期には、梅畑のあちこちにミツバチの巣箱が見られます。これは、「南高梅」は自家受粉ができないので、ミツバチの働きをかりて、できるだけたくさんの花に実がなるようにするためです。実がなるまでの間は、消毒をしたり、肥料をやったり、下草をかったりします。



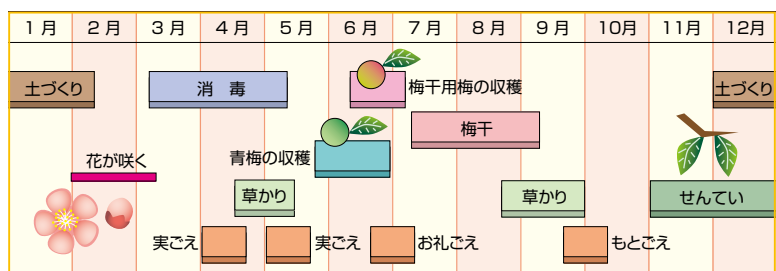
南高梅

5月の終わりごろから、青梅の収穫がはじまります。梅干用の梅の収穫は、6月中頃から7月初めまでの間です。朝早くから夕方まで、梅の木から実を一つひとつ取ります。梅の木が多い農家では、人をやとって収穫します。

青梅は、大きさごとに分けられて、段ボール箱に入れ、農業協同組合から京阪神・京浜・中京地方などへ大型トラックで送ります。青梅は、梅ジュース・梅酒・ジャム・シロップのほか、調味料や菓子にも加工されます。また、一般家庭でつくる梅干にもなります。

梅干用の梅は、より分けてから塩といっしょにタンクに入れ、1か月ほど塩づけにします。梅雨があけて真夏になると、ビニルハウスの干し場や、家の庭、あき地などで3日間ほど干します。干した梅は、10kgずつプラスチック容器につめて、加工工場へ送られます。加工工場では、低塩調味梅やかつお梅などいろいろな種類の梅製品をつくり、出荷します。

農家は9月からも、草かりや肥料をまく仕事があります。冬には、せんてい、土づくり苗木植えなどをして、開花を待ちます。



梅づくりの作業ごよみ