



生産者さん おじゃまして〜す

〜 和歌山県・日高郡みなべ町清川^{きよかわ} 〜

特集

「元気梅」というのは、南寝屋川支所職員が産地を訪れた時の生産者のみなさんの元気な様子から名づけました



今回新たに梅干しを開発するにあたってお世話になることになった、梅の生産者さんたちと、梅干しを製造して下さるメーカー「熊野の里」さんのところへお邪魔してきました。和歌山県みなべ町の東端に位置する“清川”の生産者さんは、20代〜30代を中心とした若者達。一見野球好きの爽やかな青年達ですが若いからと言ってあなどるなかれ！話を聞けば聞くほど、彼らは立派な梅づくりのプロだと実感しました。

元気と体力は誰にも負けない！僕たちで地域活性化のためにできることを！

みなべ町は、梅の収穫量が全国の約25%を占め、日本一を誇る梅の産地です。一年を通して温暖な気候で、日照時間が長いという梅の生育に適した地域。元気梅に使用している「南高梅」は、実はこのみなべ町が誕生の地です。果肉が厚く、皮が薄く、香りがよいのが自慢です。

「元気梅」の生産者は僕を含めて主に5人。みんな小さい頃から梅づくりを手伝い、高校卒業後この地に残り家業を継いでいるので、接ぎ木の知識や感覚にも自信があります！収穫の時期はだいたい6月で、朝5時〜夜10時まで収穫作業に明け暮れます。梅が実って地面に落ちてからは時間との勝負！かんで手作業で収穫しなければいけないので腰に負担のかかる大変な作業です。なので、他の高齢の農家さんのところに手伝いに行くこともあります。

夏場は熱中症になる人もいますが、僕たちは暑くなったら川で水浴びをしたり、お腹が空いたら魚を獲って焼いたり、けっこう自然を満喫しています(笑)。みんな野球が好きなので、その日の作業が終わってから近くのグラウンドで野球をすることもありますよ。清川にもっと若い生産者が増えて、地域が活性化されたと願っています。そのために、こうして清川の梅干しを多くの人たちに知ってもらえる活動も頑張っていきたいです！



梅の生産者 勝股さん



ビニールハウスでの天日干し作業

収穫した梅を梅干しにするのは「熊野の里」鮎川工場(和歌山県田辺市)で行なっています



「熊野の里」鮎川工場
工場長 森田さん、敷さん

最初に「お弁当にあう梅干しとは？」と考えた時に、まずは味と粒サイズの2点から考えました。パルコープの組合員さんがよく利用されているのは、しそ漬けより圧倒的に「はちみつ漬け」。ただ、はちみつ漬けの場合甘すぎるというご意見もあるので、少し甘さを控えました。粒サイズは、お弁当にもちょうど良い「Lサイズ(平均12g)以下」の小粒サイズ。試作品は南寝屋川支所のみなさんにも食べ比べしていただき、出てきた意見や改善点をもとに「梅の味がしっかりしていてほどよい甘みがある」塩分8%のはちみつ漬けに決定しました。

梅干しの製造で常に心がけていることは、組合員さん・消費者の口に入るということを前提に、組合員さん・消費者の視点になること。異物混入やカビの除去に対しては特に気を配っています。また、職場の雰囲気をも良くすることも大切にしています。元気で明るいことが一番！この「元気梅」のように私たちも元気良く、若い生産者たちからのバトンを繋いでいきたいと思います。



パック詰め

紀州みなべの
元気梅はちみつ漬^{冷蔵}

220g

3月3回

本体398円(税込430円)



2016年6月、
南寝屋川支所の職員による
収穫&漬け込み体験の様子