

日本の味を受け継ぐ、梅の王国、誕生。



みなべ町の梅の歴史。

平安時代の中期の文献にもすでに「梅干」という言葉が見られるように、梅の歴史は千有余年も前に遡ります。南部郷で梅栽培が盛んになったのは江戸時代初めからで、紀州田辺藩は自生梅しか育たないやせ地を免税地にして年貢を軽減することにより、農民を助け梅栽培を広げました。やがて梅干は江戸で人気が出るように。良品の梅を厳選した南部梅は、「紀伊田辺産」の焼き印を押した樽に詰められ、江戸で有名になりました。

明治時代には南部郷晩稲の内中源蔵翁が郷内に加工場を建て、梅の生産から加工まで一貫した商品化に成功。梅の里として発展する契機となりました。南部梅林内の小殿神社前にはその功徳を偲んで顕彰碑が建てられています。

梅の最高品種

「南高梅」の誕生。

大粒で肉厚、ジューシーな南高梅は、南部郷で長い年月の研究の末にたどりついた最高級の漬け梅品種で、紀州みなべの梅干の原料となります。

昭和25年、戦後の農業復興に際し、南部郷の梅の品種統一を図るため、郷内で栽培されていた114種類の梅の中から、5年の歳月を費やして最優良品種の選抜を実施。その結果、「高田梅」ほか7種が優良母樹に選定されました。中でも最も風土に適した最優良品種と評価された「高田梅」は、母樹選定調査研究に深く関わった南部高等学校園芸科の努力に敬意を表し、「南高梅」と命名されました。昭和40年には難関を突破して当時の農林省に種苗名が登録され、栽培は郷内全域に広がりました。

現在「南高梅」は、みなべ町で栽培される梅の8割を占め、梅のトップブランドとして全国に、世界にその名を馳せています。

