

21世紀に進化する梅の未来。



うめ21研究センターとともに「梅のまち」みなべ町のシンボル、うめ振興館。町や梅の歴史を楽しく学べます。多くの人々が交流する道の駅でもあります。



「うめ21研究センター」は研究の中心拠点だけでなく、産地としての情報発信基地という大きな役割も果たしています。



実験室で梅干の果肉に含まれる塩分やクエン酸の含有量を測定。



「将来は、地域のリーダー的な存在に」研究センターでは、毎年、研修生を受け入れ、1年間みっちり梅栽培のノウハウを伝授しています。



実験農場で花の受粉状態をチェック。花が大きければ受粉能力も高まり、実をつけやすくなります。

最前線レポート

紀州 みなべ 南高梅

「うめ21研究センター」は、梅農家の方々が昔から培ってきた梅栽培の知識を科学的に分析しデータベース化することで、町の特産物である梅の可能性を拡げていくという目的で設立されました。

今までの研究成果では、南高梅にはクエン酸など体に良い成分が多く含まれていることが分かっています。県立和歌山医科大学との共同研究により、生活習慣病を促す動脈硬化を抑制し、また、消化性潰瘍発症



に關係があるとされるヘリコバクター・ピロリ菌を減少させる働きがあります。このような研究成果をもとに、医学的な分野でも南高梅の効能を活かすことができないかと新しい梅の可能性を探求しています。

また、さらに美味しい梅づくりを目指し、南高梅栽培に最適な台木品種の研究や南高梅の遺伝子を受け継いだ新品種の探求、農薬や肥料を最小限に抑えた環境にやさしい栽培方法の確立、新たな加工技術の開発など、梅と言えればみなべ町と言われるブランドづくりに日夜、研究を重ねています。

「うめ21研究センター」の平喜之さん(右)と林尚和さん(左)、梅農家からの相談には現場に赴いて対応するなど「地域に密着した、愛される研究員がモットーです」と多忙な日々を送ります。



みなべ 振 紀行

自分の子どももみたいに一粒ずつ愛おしく世話するんや。



梅干に最適な完熟した南高梅は、花が終わった後の5月から7月に収穫されます。枝から落ちた梅も山腹の斜面に張ったネットで傷がつかないように保護し、大切に集めます。

収穫した梅の実を流水できれいに洗い、品質検査の後にサイズ別に選別、漬槽タンクの中で1カ月以上漬け込みます。

8月、梅の実から梅酢があふれだし、美味しい梅干が漬け上がるといよいよ天日干し。ビニールハウスの中で一粒ずつ裏返しながら丁寧に乾かします。そうして、「自分の子どももみたいに一粒ずつ愛おしく世話した」紀州みなべの美味しい梅干の出来上がりです。

