

完熟した梅から 梅干しと梅酢が

高品質の南高梅が栽培され、梅干しになるまでの過程を説明しましょう。

平地の少ないみなべの地域では、山の斜面に梅畑が広がっています。梅農家が栽培する南高梅の寿命は30年程度で、収穫量が多いのは樹齢15〜20年の時期です。

南高梅は、同種の南高梅の花粉では結実しない性質があるので、別の品種を併せて栽培し、ミツバチに受粉を助けてもらって

います。梅が開花し、受粉させる時期は1月下旬から3月上旬にかけてです。

梅の実は、春の日差しを浴びて成長を続け、5月下旬に収穫期を迎えます。

青梅として出荷する実は、枝についた梅を収穫します。一方、梅干しにする実は、完熟して自然に落下するのを待ち、落ちた実を拾い集めます。

和歌山の梅畑は青いネットで覆われていて、独特の風景が広がっているのですが、このネットは完熟した実を傷つけずに収穫するために必要なものなのです。

収穫した梅は、水洗いの後、

高品質の梅を生む

農業システム

2015年、国際連合食糧農業機関（FAO）が取り組む「世界農業遺産」に、みなべ町と田辺市の梅づくりを中心とした地域のシステムが「みなべ・田辺の梅システム」として認定されました。

世界農業遺産とは、社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた伝統的な農林水産業と、それに関わり育まれた農村文化や農業景観、農業生物多様性などが一体となった地

この白干梅を加工業者が仕入れ、塩抜きをしたうえで、うす塩、しそ、はちみつといった様々な味を付けた製品に加工して、販売します。

なお、梅を塩漬けにしている間に染み出してくる液体を、地元の人たちは「梅酢」と呼び、普段の料理の調味料として活用しています。



梅の受粉を担うミツバチ



3日〜4日ほど天日干しする



塩で漬け込む



水洗いの後、機械でサイズを選別



完熟して落ちた梅を収穫