プレミア和歌山

和歌山県優良県産品のホットな話題をお届け！

プレミア和歌山ニュースレター

vol.1
2016年
November

生産地レポート

和歌山県みなべ町・梅農家「ふたばの梅干」

2016サル年の梅、ただいま熟成中！

紀州名物・南高梅（なんこうめ）の梅干し。「プレミア和歌山」としても、数多くの商品が認定されています。いま生産地では、収穫を終えた梅の実がゆっくりと熟成中。ちなみに今年は申年。古来から申年の梅は縁起がいいという言い伝えをご存知ですか？梅の様子を伺いに、南高梅の故郷、和歌山県みなべ町を訪ねました。

生産者の二葉さんご夫婦。梅に向ける眼差しは、まるで我が子を見るよう

南高梅栽培はやさしさとスピードが命

一歩ビニールハウスの中に入ると60度を超えようかという熱気！

そして鼻をくすぐる甘～い香り。南高梅たちは一面にキラキラと輝き、元気に色づいていました。

「天日干しは本当に暑くてまいるね。秋に干せるといいんだけど」

嬉しそうに梅の実を見回しながら話すのは、和歌山県みなべ町の二葉久弥（ふたばひさや）さんです。家族で約600本の南高梅を栽培し、梅干しを生産。幾つかの商品は「プレミア和歌山」にも認定されています。取材に訪れたのは8月の初めの頃。収穫後に塩漬けされていた南高梅が、天日干しの真っ最中でした。

天日干しも重労働ですが、もっと大変なのは収穫の時です。南高梅の梅干しは、樹上で完熟して自然落果したものを使うのが基本。梅の樹の根元に張られたネットでやさしく実を受け止め、落果したその日のうちに収穫し下処理します。完熟した南高梅は皮が薄くて傷みやすく、作業にはスピードが求められるのです。最盛期には早朝から始まった作業が、深夜0時を回ることも。完熟南高梅のデリケートさ、そして扱いの難しさがうかがえます。

天日干しされることで梅は赤みが増します。左はまだ日が浅いもの

さて、二葉さんは梅の栽培から商品化までを一貫して行い、「ふたばの梅干」ブランドとして出荷しています。そして一貫生産だからこそできる商品開発があります。

そのひとつが「プレミア和歌山」に認定されている『やさしい梅』。なんと塩分0％。白干しを脱塩したのではなく、もともと一切塩を使っていないのです。そんなちょっと不思議な梅は、どうやって生まれたのでしょう？

塩分ゼロのフルーティー梅が人気

「梅干しを食べたいけど、塩分のせいで食べられないという人が多いんですよ。よそは塩分を5％とか3％まで抜いた商品を出してますけど、うちはそんな技術はない。でも思ったんです。5％でも日保ちのするものができるなら、0％でも作れるんじゃないかって」（二葉さん）

通常、梅干しは収穫後に洗浄・塩漬けしたものを天日で干し、それを熟成させた後、白干しとして、あるいはシソやハチミツなどで漬け込んだ上で商品となります。

箱詰めまですべて手作り

ところがふたばの梅干の『やさしい梅』は塩漬けせず、収穫したその日のうちに直接、調味液に漬け込まれ、そこから天日干し熟成を経て出荷されます。

秘密は漬け込みに使われる調味液。二葉さんが数年にわたって試行錯誤を繰り返し、リンゴ酢を中心としたレシピを確立しました。人工の保存料を使うことなく、味と保存性を両立しています。

実際に食べてみると、フルーティーな果実感に溢れているのですが、梅干しらしい熟成感も同時にあります。これは新ジャンルの梅干し？　梅を知り尽くした栽培農家ならではの商品作りが、「プレミア和歌山」と認定されました。（2016年8月取材）

『申年の梅』はなぜ縁起がいい？

平安時代、悪疫が流行したある申年の年に、当時の村上天皇が梅干しで病を治されたという言い伝えが残っています。さらに江戸時代、申年に病が流行した時も、梅干しを食べていた人たちは無事だったという話も。以来、申年の梅、申梅（さるうめ）は縁起が良いと言われているのです。梅に含まれるクエン酸には疲労回復効果があるので、さもありなん、というところでしょうか。2016年の秋から出荷が始まる「申梅」。ちょっと心していただきたいものです。

「ふたばの梅干」のプレミア和歌山商品

『紀州南高梅 塩分0%やさしい梅』写真左

塩分を控えている方も安心して楽しめる、塩分0%のフルーティーな梅。年に一度の漬け込みのため数量限定品となっています。【価格】790円（100g）～3,400円（800g）【賞味期限】4か月

『紀州みなべ南高梅 雪どけ』写真右

完熟紀州南高梅を使用した塩分8%の調味梅干し。南高梅らしい柔らかい肉質と、塩分、酸味をほどよく抑えたまろやかな味が特徴。【価格】790円（130g）、1,200円（280g）、1,800円（450g）、3,400円（1kg）【賞味期限】4か月

【問合せ先】ふたばの梅干
和歌山県日高郡みなべ町東本庄1589　☎0739-74-2383

生産地レポート◉和歌山県田辺市・中田食品株式会社

完熟南高梅だから旨さが違う！

梅干しに最適な南高梅ですが、実は梅酒の原材料としてもベストマッチ。20年前から梅酒づくりを手がけている中田食品を和歌山県田辺市に訪ねました。

梅酒選びの新しいキーワードに

近年、梅酒業界では、クエン酸等の添加物を含まない梅・ショ糖・酒類のみで作られた梅酒に「本格梅酒」の表示を認めています。しかし中田食品が目指すのは、そのさらに上を行く完熟南高梅へのこだわり。

「完熟南高梅を使えば、美味しい梅酒になるんですよ。青梅よりフルーティーでまろやかな味わいになりますね。もともとの糖度が高いので使用する糖類の量も減らせます。結果的にさらりとした後口になるので、甘さが苦手の男性にも好まれるんです」（中田食品営業部・小串慎一さん）

タンクで熟成中の2016年仕込みの完熟南高梅酒

自信作の『樽』を手にするのは、中田食品営業部の小串慎一さん。

中田食品では完熟南高梅で作られた梅酒をベースに、何も加えずに「本格梅酒」として、あるいは果汁などを加えて「フレーバー梅酒」として、さらに樽熟成させた商品など、幅広く展開しています。

完熟南高梅100％で作った梅酒はクセがなくてマイルドなため、他の素材との相性が良いとのこと。また樽熟成させるにしても、熟成の効果がより大きく出るそうです。

「完熟南高梅100％」。梅酒選びの新しいキーワードかもしれません。

各種の果汁を加えたフレーバー梅酒も人気

田辺だからできる梅酒づくり

梅酒には最高の素材の完熟南高梅ですが、傷みが早いため取扱いが難しく、産地の中心ならではの梅酒造りとなります。

そこで役に立つのが中田食品が100年以上にわたって手がけてきた、梅干しづくりの伝統なのでしょう。今や中田食品は総合梅加工メーカーですが、元々は梅干しが本業。完熟南高梅を扱うノウハウがここに生かされていることは、想像に難くありません。そして南高梅の生産地・田辺だからこそできる梅酒づくりと言えるのではないでしょうか。（2016年8月取材）

中田食品のプレミア和歌山商品

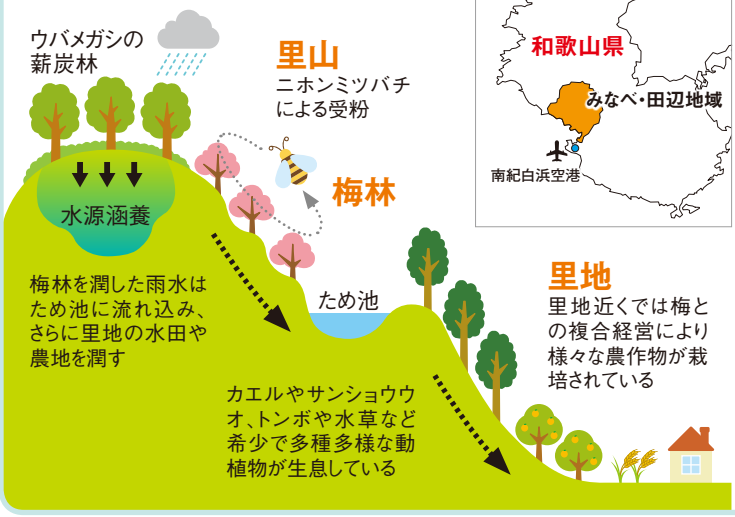
『紀州南高梅完熟梅酒　樽』

南高梅完熟梅酒を1年以上ホワイトオークの樽で熟成。樽の熟成香が加わった芳醇な逸品。限定品の5年物、10年物もあり。【価格】1,200円（300㎖）、2,700円（720㎖）

【問合せ先】**中田食品株式会社**
和歌山県田辺市下三栖1475-130
☎0739-22-2486

「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産に認定！

備長炭・南高梅・ミツバチがおりなす持続可能な農業



「みなべ・田辺の梅システム」が昨年、国連食糧農業機関（FAO）より、世界農業遺産に認定されました。世界農業遺産とは、次世代に受け継がれるべき伝統的な農業（林業・水産業含む）や、生物多様性、農村文化、景観などを全体として評価・認定し、その保全と持続的な活用をはかるものです。2002年より制度が始まり、これまで世界15カ国36地域、日本では8地域が認定されています。

では、「みなべ・田辺の梅システム」とはいかなるものなのでしょうか。

対象となっているのは、みなべ町および田辺市の旧田辺市地域。和歌山でも梅の生産がもっとも盛んなところです。

この地域では里山の斜面で梅林を育て、山頂や尾根はウバメガシを育てるのが一般的になっています。そこには様々な利点があったのでした。「みなべ・田辺の梅システム」のポイントは主に3つ。

Point▶▶▶
❶山頂・尾根部のウバメガシ
❷斜面部の梅林
❸ニホンミツバチ

この3つが複雑に連関・共生しながら里山、ひいては里の環境を保全し、生物多様性や美しい景観を守っています。加えて梅に関連した祭事・行事、食文化、さらに梅に育まれた地域の絆など、高い文化的・社会的価値が認められての世界農業遺産への認定となりました。

地域ではこれを機に、先人が遺したこの財産を改めて見つめ直し、保全、さらに発展させるべく気運が高まっています。

紀州の魅力を多彩に発信中！

プレミア和歌山の魅力をより多くの人へ
2015年11月27日
「メディア関係者向けレセプション」
in ホテル椿山荘東京

2015年11月27日、ホテル椿山荘東京において、プレミア和歌山の魅力をアピールする「メディア関係者向けレセプション」を開催しました。県産品を材料に、ホテル椿山荘東京による料理で参加者をおもてなし。会場入り口には、プレミア和歌山認定の梅干し115種類を特設コーナーでディスプレイ。また、会場には工芸品も展示しました。『プレミア和歌山パートナー』の皆さんにもお集まりいただき、紀州の魅力を存分にアピールすることができました。2016年も同様のイベントを開催予定。引き続き、『プレミア和歌山』の魅力を積極的にアピールしていきます。

仁坂吉伸和歌山県知事、プロデューサーの残間里江子さん、そして「プレミア和歌山パートナー」の皆さん。

メディア関係者を前に
和歌山の素晴らしさを
アピールする仁坂県知事。

「プレミア和歌山」は食品だけではありません。
伝統やアイデアに溢れた、優れた工芸品も展示。

プレミア和歌山の梅干しが115種類使われた、
梅干しディスプレイが評判に。

パートナー column

泉 麻人

「龍神村のしいたけ」

龍神マッシュの生しいたけを頂いたが、ふっくらとした外見からイメージしたとおりの絶妙な味だった。霜降り模様が美しいカサはもちろん、芯までおいしい。そして、仄かな山の香りも感じられる。

ところで、産地の龍神村はおよそ15年前に紀行取材で訪ねたことがある。ローカルバスでアプローチするのが主旨だったので、みなべの「うめ振興館」に立ち寄った後、小さな路線バスに乗って山間の龍神村へ向った。宿泊したのは温泉街の手前の西という集落で、乗客が僕1人だったこともあって運転手さんが民宿の真ん前で降ろしてくれたことをよく憶えている。夜更けに入った飲み屋で「B29墜落碑」なんて史跡があると聞いて、翌日、殿原という集落まで行った。敵機の墜落をただ祝した碑ではなく、助かった米兵と村の人々との熱い交流があったことを土地の古老から伺った。

しいたけを味わいつつ、のどかな山里の景色が回想されてきた。

平成27年度
プレミア和歌山推奨品
特別賞受賞！

生しいたけ（菌床栽培）
［株式会社 龍神マッシュ］
【問合せ先】**株式会社龍神マッシュ**
和歌山県田辺市龍神村甲斐ノ川500
☎0739-77-0052

泉 麻人（いずみ・あさと／コラムニスト）
慶應義塾大学卒業後、編集者を経てコラムニストに。若者文化や東京の風俗などを題材にしたコラムやエッセー、小説が人気。

鈴木光司

紀州熊野の命水『我が家の水汲み』

我が家のリビングルームには水汲み場がある。

サイドボードの上にセットされた段ボールケース型（10リットル入り）のミネラルウォーター、『紀州熊野の命水』である。

コックをひねって流れ出る水をグラスに受けるのが楽しくてならない。その都度、熊野を流れる水の美しさが思い出され、清涼な気分に浸ることができる。

鬱蒼たる緑に包まれた熊野の風景は深く記憶に刻まれている。

これまで訪れた数は十回を優に超え、そのうち半分はバイク・ツーリング、季節はいつも夏であった。バイクのよさは、神秘漂う熊野の重層的なムードを肌で感じられることだ。

猛暑の中を走り、川の流れに出会うたび岸に降りては涼み、服を脱いで全身を水に浸し、一気に細胞を冷やしたりした。水と直に触れ合う爽快さは格別である。

ありがたいことに、『紀州熊野の命水』をサイドボードに置くだけで、わが家のリビングルームと熊野を地下水脈で繋げることができる。

紀州熊野の命水
［株式会社 紀州熊野の命水］
【問合せ先】**株式会社 紀州熊野の命水**
和歌山県西牟婁郡白浜町十九渕766-1
☎0739-45-8808

鈴木光司（すずき・こうじ／作家）
『楽園』で日本ファンタジーノベル大賞優秀賞を受賞し作家デビュー。『リング』『らせん』等のシリーズが計800万部のベストセラー。ハリウッドで映画化される。

和歌山県
プレミア和歌山
優良県産品推奨

もっと見つかる、紀州の魅力
プレミア和歌山
（和歌山県優良県産品）

プレミア和歌山とは

◎和歌山県内で生産・製造されたもの
◎安心・安全を重視したもの
◎和歌山らしく、和歌山ならではのもの

以上の視点から、県が優良な県産品を認定・推奨する制度です。
農林水産物、加工食品、工芸品など、
まさに和歌山の大自然と人の叡智が結晶した「紀州良品」。
推奨マークのついた和歌山県産品にご注目ください。

アンテナショップ
プレミア和歌山商品を多数販売中

わかやま紀州館
和歌山県の観光と物産

プレミア和歌山商品にかぎらず、県産品を豊富に販売。
ぜひお近くにお越しの際はお立ち寄り下さい。
2016年7月には東京日本橋店もニューオープン！

●わかやま紀州館
東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館地下1階
☎ 03-6269-9434（物産） ☎ 03-3216-8000（観光）
営業時間/10:00～19:00（日・祝10:00～18:00）
HP ▶ わかやま紀州館 検索 http://www.kishukan.com/

●わかやま紀州館 東京日本橋店
東京都中央区日本橋人形町2-1-19 日本橋Tビル1階
☎ 03-5645-3030
営業時間/10:00～20:00（土日・祝10:00～19:00）
HP ▶ わかやま紀州館 東京日本橋店 検索 http://w-ikora.net/

●わかやま紀州館 関西空港店
大阪府泉佐野市泉州空港北1番地 関西国際空港エアロプラザ2階
☎ 072-456-8150　営業時間/6:30～22:00
HP ▶ わかやま紀州館 関西空港店 検索 http://www.kishukan.net/

ANTENNA SHOP

和歌山の優れた県産品を応援！
『プレミア和歌山パートナー』

ファンとして応援団として、
「プレミア和歌山」の魅力を各界から発信しています。

泉麻人氏（コラムニスト）

荻野アンナ氏（作家）

クミコさん（歌手）

幸田真音氏（作家）

鈴木光司氏（作家）

弘兼憲史氏（漫画家）

山本一力氏（作家）

PARTNER

ネットストア
気になる品を手軽にお取り寄せ

NET STORE

ヤフーショッピング内にある『ふるさと和歌山わいわい市場』。全国からプレミア和歌山商品が購入できます。

HP ▶ ヤフー　ふるさと和歌山わいわい市場 検索
http://store.shopping.yahoo.co.jp/waiwai071700/

オフィシャルサイト
ここを見れば全てがわかる

詳しい商品カタログや生産者のサイトへのリンクなど情報盛りだくさん。『プレミア和歌山』のことを知りたいときは、まずアクセス！

HP ▶ プレミア和歌山 検索
http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/061000/premierwakayama/

OFFICIAL SITE