

吉野川市

# 塩分補給に提供 梅干し



ランナーに提供される美郷産梅干し＝吉野川市美郷の美郷梅工房

復路に入って吉野川の西条大橋を渡ってすぐ、吉野川市鴨島町牛島の堤防上で、ランナーの疲れを癒やそうと、市民が特産品の梅干しを用意して待つ。各地から集まるラン

ナーへのPRにもつなげたいと考えた。用意するのは梅干し二十二キ(約四千四百個)。小梅なので、口にも入れやすい。容器に入れてテントの前の机に

並べ、ランナーに自由につまんでもらう。梅干しは美郷産。地元の梅農家で作る「美郷梅工房」が、昨年五月六月に収穫した小梅から、塩とシンだけで作

る昔ながらの製法にこだわって仕上げた。シン漬け前の梅を真夏の暑い時期、ビニールハウスで四、五日干すなど、手間暇をかけている。保存料や着色料は一切使っていない。

今年の徳島駅伝で吉野川市選手団の主将を務めた市教委の矢西裕実さん(三七)は、京都府の福知山マラソンでも梅干しがサービスされるのを見たことがあり、「ランナーには汗で失われた塩分補給が必要。梅干しを食べて、最後まで頑張ってほしい」とエールを送っている。

## 沿道から後押し