

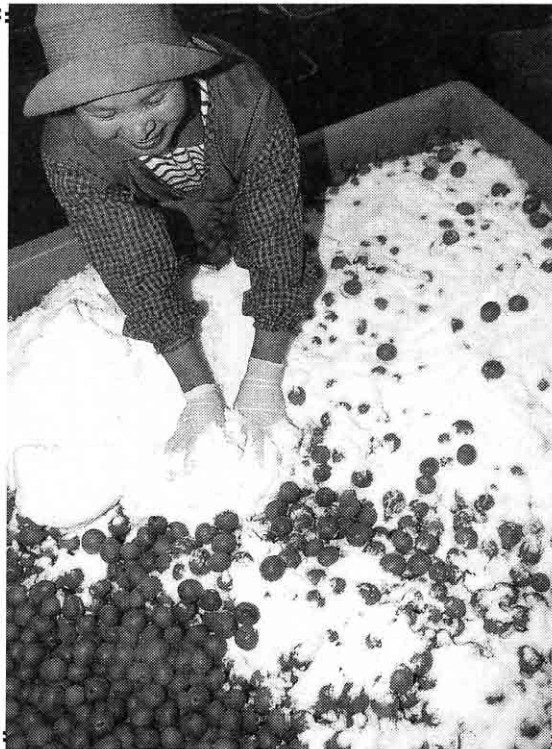
吉野川市美郷地区で、特産品の梅干し作りが始まった。梅農家は最初の作業となる梅の塩漬けに大忙しだ。

美郷田平の美郷梅工房加工所では、5つ並んだ2・4畝入りのプラスチック容器に、日々収穫されてくる梅を順次漬け込んでいる。梅の層と塩の層を交互に重ね、最後に計約450キの重しを積む重労働を繰り返している。

工房では20日ごろまでに、梅干しにする小梅3トンと梅酢を取るための大梅10トンを漬ける予定。無農薬の梅を使った梅干し作りにも初めて取り組む。真夏に1度天日干しし、再びシソと一緒に漬け込むと、10月ごろに梅干しが出来上がる。

梅 塩漬け 大忙し

美郷



梅を塩漬けする農家―吉野川市美郷の美郷梅工房加工所