

烏梅

疲れ・腹痛に効く 特産青梅で



長時間薫製し、黒くなった烏梅。
大きさも青梅に比べ4分の1ほど
に小さくなる＝吉野川市美郷古井

吉野川の グループ 地元ヨモギ・イタドリで薫製

成した。

吉野川市美郷の住民グループが、特産の青梅を薫製する「烏梅」作りに取り組んでいる。燃料は通常、ワラや木材だが、ここでは、地元で自生するヨモギやイタドリなどを利用する。様々な薬や栄養剤がない時代に、祖先が体調管理に使っていた薬草を見直し、地域の活性化につなげるのがねらいだ。

グループは「美郷プロジェクト」（藤村和行会長）。メンバーは梅栽培農家や自営業など13人いる。自生する薬草の利用方法を考える美郷商工会の「薬草研究会」が前身で、製品化のために今年、結

同研究会は昨年、元徳島大助手で現在は崇城大学（熊本市）の村上光太郎教授（生薬学）の指導を受け、薬草の使い方を模索していたところ、梅との合体を思いつき、300個を試作。今年は本格的に1200個作り、同プロジェクトとしての商品化第1号を目指す。

烏梅は、中国の漢方薬として知られ、疲れや腹痛に効くとされる。口に含まれる香りがし、続いて梅特有の酸味が広がる。通常はせんじて飲む場合が多いという。

今回の薫製は、農薬を使わ

ずに栽培した青梅を、1日約12時間で計10日間、低温でいぶし続ける。なるべく乾燥させず、煙を多く当てるのがこつで、いぶす間は2人が交代でつきっきり。燃料の薬草は、軽トラック20台分だ。

村上教授は「烏梅は、収穫直後の青梅を薫製するので、梅の産地でない」と難しく、地域で取り組む例は国内では珍しい。美郷は薬草の宝庫でもあり、烏梅以外にも様々な商品化の可能性がある」と話す。

烏梅の問い合わせは、同商工会（08833・43・2505）へ。