

美郷梅工房

シソと漬け込む前に一工夫 焼き梅 新たな特産品に

吉野川市美郷の美郷梅工房（藤村和行会長）が十八日、梅を使った新たな特産品にしようとして、シソと漬け込む前の梅干しを焼いた「焼き梅（商品名・此の花焼）」を作った。全国商工会連合会主催のむらおこし特産品コンテストに出品する。

新たな焼き梅を使った特産品「焼き梅」を作る梅農家＝吉野川市の美郷梅工房



来月販売 疲労回復の成分豊富

無農薬で栽培した鶯宿梅（おしよくとく）を約一カ月塩漬け。十五日ほど天日干しをして、種を取って円形につぶした後、フライパンで軽く焦げ目が付くまで焼くと出来上がり。

血液の流れを良くし、疲労回復にも効果があるとされる成分・ムメフラールが、焼くことで増えるという。

梅工場の約十人が美郷田平の作業所で一つ一つ手作りしている。十日間で約七千個を仕上げる予定。携帯できるように一個ずつパック詰めし、九月から美郷物産館で販売する。十個千三百五十円。

健康を売りにした特産品作りを進める美郷薬草研究会で、崇城大学薬学部（熊本市）の村上光太郎教授にアドバイザーをもらい、梅工房が作るようになった。