

# よしがわ

# 賛歌

47

## 美郷の梅

初夏に国指定天然記念物のゲンジボタルが飛び交う、清流の里として有名な吉野川市美郷地区。深い谷あい一面に豊かな香り漂う梅林が広がる。県内屈指の産地では、梅を使った特産品作りが盛んだ。梅干しや梅肉を原料とした新たな加工品の開発のほか、全国で初の「梅酒特区」としても脚光を浴びる。村おこしの主役となった栄養豊富な梅加工品の数々。売り込み仕掛け人たちの表情は自信に満ちている。  
(社会部・奥村靖之、写真美術部・森丘幹也)

# 栄養豊かに主役張る

## 全国に届け信頼の味

吉野川市山川町から国道193号を車で5分ほど南下し、山田トンネルを抜けると美郷地区。地区の入り口に美郷産で建てたロゴハウス風の特産品販売所・美郷物産館がある。

物産館には農家の手作り梅干しのほか、趣向を凝らした地元産梅のユニークな商品がずらりと並ぶ。どれも無農薬栽培や自然製法をアピール。健康志向が強い消費者をターゲットにしている。週末には駐車場に香川、岡山など県外ナンバーの車が目立つ。

青梅1キの果汁を煮詰めて20分ほど取れない「梅エキス」、梅干しの果肉だけをベースにした「梅肉チュート」しそ梅酢、梅ドレッシング、梅ジャム、梅シロップ、梅シリアルアイス。物産館で販売する特産品の大半が地元産の梅加工品だ。

空前の健康ブームに乗って売り上げは右肩上がり。基本は栽培農家の手作りのため、製造が追いつかず品切れ状態になる商品も少なくない。2004年3

月のオープンから販売額は毎年5〜10%ずつ増え続けている。梅を使った新商品の開発を担っているのは地元梅栽培農家11戸でつくる「美郷梅工長賞を受賞。東京・有楽町の連合会のアンテナショップに梅製品10品目を出品し、「美郷の梅干し」は通販でも順調に売れ行きを伸ばしている。

1996年に発足。青梅出荷から梅干しの加工販売に切り替え、昔ながらの無添加製法にこだわった「美郷の梅干し」づくりに取り組み始めた。2007年からは「健康」「自然」をテーマに美郷商工会が美郷薬草研究会を発足させ、地元産の梅干しを使用した新商品開発を本格化。試作を繰り返して08年7月には8品目の商品化に成功した。カラスのように黒い梅の大きさには農家も手こずらしている。反響の大きさに「種を分かっている。今後は知恵を絞って新しい商品を送り出したい」と自信をのぞかせる。



果実選別機にかけられる収穫したばかりの青梅—吉野川市美郷田平の美郷梅工房加工場

美郷川俣川がリキョール製造免許第1号の交付を受けた。6月上旬に約1トンの青梅を漬けており、今年梅酒約1.5万樽を製造する。11月から売り出すのは梅酒をつくり全国に届けたい」と意気込む。商工会では梅酒づくりにノウハウのある栽培農家に免許取得を呼び掛け、来シーズンは生産者を増やす計画だ。

## 生産者

美郷物産館から約5キの山あいには美郷梅工房の加工場がある。5月下旬、会員農家で収穫したばかりの青梅500キが軽トラック満載のコンテナで運び込まれた。加工場は青梅の甘酸っぱい香りに包まれる。青梅はベルトコンベアの付いた果実選別機で洗浄した後、傷の付いた実を取り除いて大小2種類に分別される。この作業が6月下旬まで続く。

## 甘酸っぱい香り漂わせ

青梅は鳴門産の塩でサンドイッチ状にしてタンクで3カ月間漬ける。さらに隣のビニールハウスで二つ手作業で3日間天日干しにする。この入った梅酢で1カ月漬けて10月上旬、ようやく最初の梅干しができあがる。この方法で年間5トンの梅干しを作っている。

特区認定後に東野さんが初めて漬けた梅酒—吉野川市美郷川俣

## 梅の成分

(生果100gあたり)

栄養素	量	単位
ビタミンA	240	μg
レチノール当量	40	μg
ビタミンE	3.5	mg
ビタミンB1	0.03	mg
ビタミンB2	0.05	mg
ナイアシン	0.4	mg
ビタミンB6	0.06	mg
葉酸	8	g
パントテン酸	0.35	mg
ビタミンC	6	mg
ナトリウム	2	mg
カリウム	240	mg
カルシウム	12	mg
マグネシウム	8	mg
リン	14	mg
鉄	0.6	mg
亜鉛	0.1	mg
銅	0.05	mg
マンガン	0.07	mg

(五訂食品成分表より)

梅干しや梅肉チュート、梅酢、梅ドレッシング、梅ジャムなど美郷産の梅加工品が店頭にずらりと並ぶ。健康ブームに乗って売り上げは右肩上がりだ。吉野川市美郷の美郷物産館