

梅干し作りが盛んな吉野川市美郷で、暑い時期に梅を天日干しにして保存性を高める「土用干し」が始まり、薄い黄の実が甘酸っぱい香りを漂わせている。

美郷田平の市農産物加工施設では、梅農家で作る「美郷梅工房」の会員8人が作業。約1カ月半塩漬けにした小梅をせい

梅の土用干し

一面に甘酸っぱい香り

ろに載せ、ビニールハウスに並べている。干しむらができないよう、梅をひっくり返しながらか3日間ほど干す。

今年は春先の天候不順で収量が少なかったため、梅干しの生産量も例年より1トン少ない約4トンだが、品質は上々という。干した梅はシソ漬けにし、10月半ばから県内を中心に出荷する。

美郷で始まる



梅を天日干しする生産者＝吉野川市美郷の市農産物加工施設