

新品種で「赤い梅酒」

消費拡大へ試験栽培開始

特区・美郷

梅酒特区に認定されている吉野川市美郷の農家で、新品種の赤いウメ「露茜^{ルシキ}」の試験栽培が始まった。梅酒にするとロゼワインのような淡い赤になるため、特区の新品物にしようと県が栽培を持ち掛けた。順調なら3年ほどで収穫の予定で、「『赤い梅酒』で消費拡大を」と関係者は期待を寄せている。

露茜は、赤い果肉の二研究所（茨城県つくば）梅酒や梅ジュースなど加
ホンスモモと従来のウメ（市）が開発し、2009 工品の原料に最適とされ
を交配させた品種。独立 年2月に品種登録される。
行政法人・農研機構果樹 た。果肉や果汁が赤く、

これに県吉野川農業支 援センターが目をつけ、
試験栽培を計画。農家3 戸に委託し、6本ずつを
育てることにした。藤村



【上】露茜の苗木を植える藤村さん。吉野川市美郷【下】赤い実が特徴の新品種「露茜」（農研機構果樹研究所提供）

和行さん(57)は美郷古井
11方では14日、種苗会社
から届いた2本の苗木を
植樹。春までに残りの苗
木を植える。

露茜の苗木は08年夏か
ら販売されているが、
「本格的に商品化された
例はまだ聞いていない」
(果樹研)という。美郷
での試験栽培と梅酒造り
は、先駆的な取り組みと
なりそう。

梅酒の製造・販売に取
り組む農事組合法人「フ
ジ」の代表理事でもある
藤村さんは「色鮮やかな
梅酒は目で見て楽しんで

もらえる。消費拡大に向
け、新たな商品開発にチ
ヤレンジしたい」と意気
込んでいます。

「赤い梅酒」造りは、
特区で最初にリキユール
製造免許を取得した東野
宏一さん(68)は美郷川俣
にも違う方法で取り組ん
でいる。色づけにシソを
加える製法には10年秋、
税務署から「地元産のウ
メ以外の原料は使えな
い」として「待った」が
かかったが、今後、シソ
も原料に使えるよう市が
内閣府に変更申請する方
針。
(秋月悠)