

# 紀州田辺の梅



世界農業遺産  
みなべ・田辺の梅システム

## Contents

梅の歴史	…P 1～2
紀州田辺の梅栽培	…P 3～4
紀州梅が届くまで	…P 5～6
世界農業遺産	…P 7～8
梅の効用、梅の加工方法	…P 9～10
梅振興への取組	…P11～12
紀州田辺の梅データ編	…P13～16
梅年表 (参考)	…P17～18

# 梅の歴史

## 日本の梅

### 日本人に愛される梅

梅は、寒さに耐え、桃や桜に先駆けて美しい花を開き、馥郁たる香りを漂わせることから、『万葉集』では桜の42首に対し118首も詠まれています。また、「観梅」「松竹梅」といった言葉からもわかるように梅は古くから日本人の心に深く関わり、愛され親しまれてきました。

### 梅の起源と「令和」

わが国の梅は、中国からの移植説と日本古来の原産地説などがあり、定かではありませんが、文献・学者の多くは中国原産地説をとっています。

新元号「令和」は、『万葉集』の巻五、梅花の宴で詠まれた梅花の歌32首の序文「初春の令月にして 気淑く風和ぎ 梅は鏡前の粉を披き 蘭は珮後の香を薫らす」が出典です。梅花の宴は730年に大宰府の伴旅人邸で開かれましたが、当時梅は中国から渡ってきたばかりで珍しかったことから梅の花を愛でて開かれたといわれています。

このように、日本では、花がまず

人々の関心を引き果実の利用はその後になったのに対し、中国では果実の利用が先だったようで、『古事記』が成立（712年）する200年余り前の『齊民要術』に梅の塩漬けが記録されています。日本で梅干しが初めて書物に登場したのは、平安時代の中頃であり、中世以降において果実の利用が盛んになってきました。

鎌倉時代以降、実の多くは梅干しとして食用に供され、薬用としても重宝がられ、花は観賞用として人々に愛されてきました。また、木は硬質のため器物に使用されていたようです。

以来、梅干しの需要が大きくなり、現在では梅酒や梅ジャム、梅エキス、ドライフルーツなど、さまざまな梅製品がつくられています。

### 梅の品種

梅の品種は、よく花梅（はなうめ）と実梅（みうめ）に区別されますが、これはあくまで利用上の分け方であり、厳密に区別されるものではありません。花梅と呼ばれているものは、花の観賞が主で結実がよくないか、または、果肉が薄く種が大きいなど果実としての品質がよくないものが多いと言

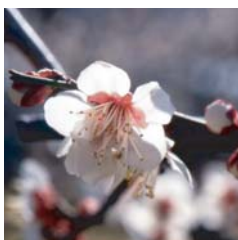
われています。一方、実梅は、結実がよく品質のよいものも多く、花の色も白か淡紅で、紅色の濃いものはありません。また、開花は一般的に遅いものが多く、花弁もほとんどが一重です。梅は、ほとんどが自家不結実性です。

実梅の品種は、全国で約100種あるといわれています。しかし、全国的に栽培されている品種はわずかで、ほとんどが地方品種であり、関東地方の「玉英」「白加賀」「養老」、北陸地方の「藤五郎」「藤之梅」「紅映」「剣先」、東北地方の「豊後」「高田梅」などがあります。田辺市では、「古城」「南高」「パープルクイーン」が有名です。

### 梅（プルナス・ムメ）

梅は、バラ科サクラ属の落葉樹で学名は「プルナス・ムメ」(*Prunus Mume* Sieb. et Zucc.)といえます。

江戸時代末期、医者であり博物学者でもあるシーボルト（ドイツ人）がオランダの医師として来日した際、日本国内の多くの動植物を採集し、帰国後、植物学者ツッカーリーニとともに『フロラ ヤポニカ』(*Flora Japonica*)を出版、梅（プルナス・ムメ）を発表しています。



南高



古城



月影



八重寒紅



大盃



紅冬至



金獅子



大輪緑萼



# 紀州の梅

## 紀州梅栽培の始まり

和歌山県では、江戸時代に紀州藩田辺領において、やせ地は免租地となることから、農民が梅を栽培したことが本格的な梅栽培の始まりと言われてい

ます。また、田辺領主（紀州藩附家老 安藤直次）がやせ地を利用した梅の栽培を奨励し、保護政策をとったため、田辺、みなべ地方を中心に広がったとも伝えられています。

江戸時代中期には、紀州の産品として江戸に木材、木炭、みかんとともに梅干しが送られていましたが、そのころの梅は「やぶ梅」と言われ、現在栽培されているものとは比較にならないほど品質は劣っていました。

明治初年頃から梅干し製造業者も出現し、明治10年代にはコレラ、赤痢などの流行があったことなどから梅干しの需要が多くなっています。

## 栽培面積の増加

梅の栽培が急激に増加したのは、明治40年以降です。これは、日清・日露戦争による軍用食としての梅干し需要の増加によるものでした。また、第二次世界大戦中にも奨励されたこともあり、生産量が急増したものの、第二次世界大戦末期から昭和22年頃までは、食糧難のため、梅の木を伐採してサツマイモ等を栽培したことから、梅の栽培面積が著しく減少しています。戦後、社会経済の復興とともに、果実類の需要も増加し、梅の栽培も昭和30年代以降は急速に伸びていま

## 紀州梅の発展

その後、優良品種の「古城」「南高」の出現と高度成長期に入り、食生活の多様化による梅の需要の伸びとあいまって、昭和35年頃からさらに、栽培面積が増加しました。

一時、梅干し需用の伸び悩み等で、栽培面積増加傾向も横ばいとなっていましたが、昭和56年頃より自然食品や健康食品ブームによって梅干しが消費

者に見直され、価格の上昇と面積の増加が図られており、質・量ともに日本一を誇っています。

また、それとともに、加工面においても梅干し、梅酒だけでなく、ジャム・エキス・ジュースと多方面に活用され、ブランド「紀州梅」の産地として発展を遂げてきているのです。



紀州の夏の風物詩「土用干し」



たわわに実った「南高梅」

## ～ 主な品種と由来 ～

### 南高梅 (なんこううめ)



明治35年、上南部村の高田貞楠氏が、梅の苗を譲り受けた中に、粒が大きく、美しい紅のついた優良種が一本あることに着目し、その木を母樹として育成、増殖を行いました。その後、昭和25年から5年間、梅優良母樹調査選定委員会が調査研究を行い最優良品種と決定し、調査に協力した南部高校の愛称から南高と名付けられました。

南高梅は樹勢強健、豊産で梅酒、梅ジュース用の青梅として、また、梅干し用の漬け梅としても適しており、梅の実に美しい紅をさすのが特徴です。

### 古城梅 (ごじろうめ)



大正時代後期、田辺市長野の那須政右衛門氏が、他所から譲り受けた穂木を接木した中から生まれたと言われています。那須氏の屋号をとって古城梅と名付けられました。昭和12年から3年間、西牟婁郡農会が優良種を選抜・調査し最優秀系統と決定。

古城梅は、発芽、開花は他の品種に比べ遅れますが、収穫期の早いのが特徴で、樹勢強健、耐病性が強く、果実は極めて美しい梅で主に梅酒、梅ジュースに用いられます。

# 紀州田辺の梅栽培

## チェック① 蜜蜂巣箱の設置



紀州の主力品種である「南高梅」は、自家受粉しないことから、「小梅」や「小粒南高」等の授粉樹と交配させる必要があります。

そこで、蜜蜂に花粉を運ばせることにより、着果率を上げています。

## チェック④ 天日干し



1ヵ月ほど漬け込みをしたら、天日干しの作業が待っています。1畳ほどの木製のせいろに、漬け込まれた梅を並べ、3～4日程度干します。干し上がった梅干しは、厳しい規格・等階級に仕分けされ樽に詰められます。

## チェック② 収穫



南高梅の収穫方法には、青取り収穫と完熟収穫の2種類があります。

青取り収穫は、青梅（生果）として出荷され、消費者や加工業者によって梅干しや梅酒などに加工されます。

一方、完熟収穫は園地にネットを敷き詰め、完熟させた実が落ちるのを待って収穫し、すぐに漬け込みます。これが柔らかい紀州梅干しができる秘訣なのです。

## チェック⑤ 整枝・せん定



次の年の収穫は、この時期のせん定にかかっています。

せん定は、栄養成長を盛んにし、春梢の伸長を促進するとともに結実量を調整するために行います。また、木が毎年大きくなることを念頭に置いて、計画的に樹型を作っていきます。

## チェック③ 漬け込み



完熟収穫された梅はすぐに持ち帰り、各生産農家の倉庫で塩とともに漬け込まれます。農家には倉庫だけでなく、選果機やフォークリフトなどが整備されていることが多く、収穫量が多くても対応できる設備が整備されています。

## チェック⑥ 土壌改良（土づくり）



土づくりは農作物を栽培するうえで基本となることです。

根が休眠するこの時期に有機堆肥を土の中に投入し、土壌改良を行います。

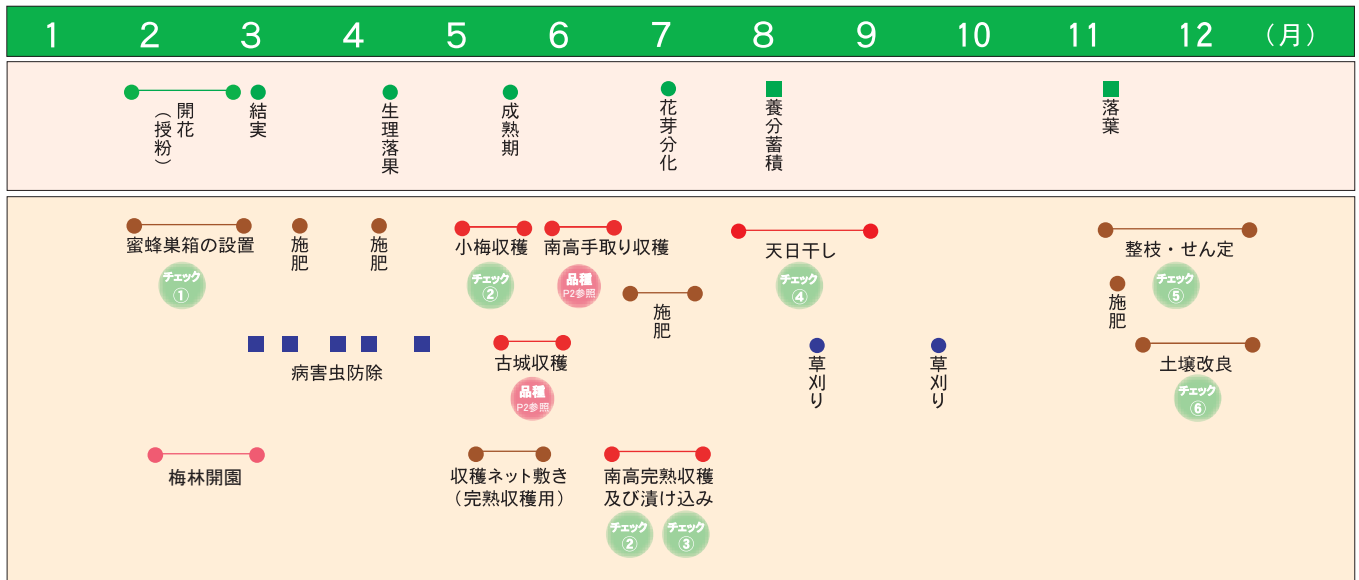
有機堆肥を表面にまき、管理機で土と混ぜていく「中耕」やスコップで根のまわりに4～5カ所の穴を開け、そこに有機堆肥を投入する「タコツボ」等の処理を行います。

## 地形を利用した梅の収穫

急峻な土地に植えている梅は、あらかじめ地面にネットを敷いておき、完熟して自然に落ちてから、ネットに集めて収穫しています。山の傾斜を利用することで、効率よく完熟果実の収穫作業を行うことができます。







## 梅の一生



南高梅は、樹齢6年頃から実をつけはじめ、10~20年頃が働き盛りになります。

それ以後は収穫量が減少し始めるため、南高梅の生産年齢は、20~30年くらいだと言われています。



年をとった梅の木は、チェーンソーなどで伐採され、バックホー等でできる限り抜根作業が行われます。



木を伐採・抜根した後は、植穴に土壌改良資材などを投入し、土づくりをした後、新しい苗を植栽します。

## 梅の苗木を育成する

南高梅の種をまいて芽が出てそれが大きくなっても、純粋な「南高梅」にはなりません。同じ性質の木を増殖するには、「接ぎ木」という技術が必要になります。



①南高梅の種を土に植えると芽が生えてきます。

このままでは南高梅の実生苗となり、純粋な南高梅ではなくなるので、これを台木として使います。



②台木に南高梅の穂木を接ぎ木します。

台木に切れ目を入れ、その部分に穂木を差し込み、ビニールテープなどでしっかりと固定します。



③穂木から芽が出て秋になると、ようやく1年生の苗木を畑に植栽していきます。これで、穂木の性質を引き継いだ南高梅ができあがります。

## 観光資源としての梅林

急傾斜を利用して梅の栽培が盛んに行われている上芳養の石神地区。その広大な梅畑は、一目30万本といわれ、開花シーズンを迎えると山も峠も梅の花で真っ白になります。この雄大な景色を多くの人に見てもらおうと、石神地区では昭和38年から観梅事業をスタートさせました。観梅地としては近畿屈指の標高(約300m)を誇り、そこからすり鉢状に梅畑と里山を臨むロケーションが魅力の紀州石神田辺梅林。

梅の花の時期には、毎年たくさんの観梅客が訪れます。



# 紀州梅が届くまで

## 梅干しができるまで

農家の伝統と技術で柔らかくできあがった梅干し。  
加工業者のノウハウが最高の梅干しに仕上げます。

### 生産者

#### 収穫



梅園地にネットを敷き詰め、完熟させた実が木から落ちるのを待って収穫します。

そして、すぐに持ち帰り、洗浄した後、大きさごとに選果します。

#### 漬け込み



選果した梅は、その日のうちに約20%の塩で漬け込んでいきます。このとき、農家の経験と勘が必要とされます。そして、絶妙なバランスで重しをしていきます。

#### 天日干し



1ヶ月ほど漬け込めば、天日干しの作業が待っています。7月下旬頃から天気が安定するのを待って3~4日程度日光に当てて干しあげれば、最高の白干梅ができあがります。

#### 選別



干しあがった白干梅を一粒一粒丁寧に等級ごとに選別していきます。

### 出荷

選別された白干梅は10kgごとに専用の樽に詰められ、梅加工業者に出荷されます。

### 梅加工業者

#### 洗浄・選別



ここからが梅加工業者の仕事。農家から仕入れられた梅干しは、まず入念に水洗いし、ごみ等を取り除きます。そして、規格に合わない梅干しを選別していきます。

#### 減塩・調味・漬け込み



洗浄・選別された梅干しは、各社オリジナルの調味液に漬け込まれ、味付けがされます。近年は、減塩志向が強くなり、塩分10%以下で甘みのついた梅干しが多く生産されています。

#### 包装・出荷



梅干し製品の最終工程。計量やバック詰め、包装等の作業を経て、いよいよ完成します。効率の良い製造ラインの整備と昔ながらの手作業をバランスよく組み合わせています。

#### 紀州梅干しの完成



完成した梅干し製品は、スーパーや百貨店の店頭または産地直送により、消費者の皆さんの手に届きます。



# 独特な流通経路

独特な流通経路を持つ紀州梅。だからこそ、無駄なく流通できる。

一般的に青果物は生果で出荷され、市場を經由し、量販店に並べられ、消費者の手に届きます。

しかし、紀州梅は独特な流通経路をもっています。

梅は生果の状態のままでは食べることができないため、加工部門が重要な位置を占めています。

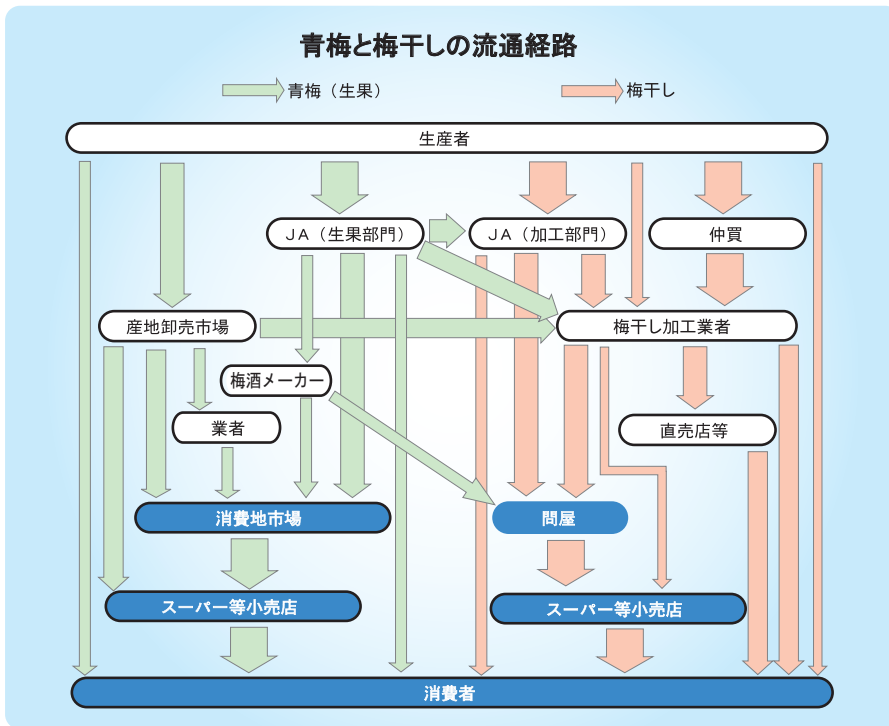
紀州田辺の梅の場合、生果で市場出荷されるものは全量の約4分の1。残りの4分の3は生果のまま加工業者へ出荷されるものと農家で塩漬け、天日干しの一次加工がなされ、梅加工業者に加工原料として出荷されるものとに分かれます。

しかし、梅干しの場合、規格・等級が多様であるため、梅干し加工業者によって得意とするものが違います。ここで役割を担っているのが仲買人です。これらを整理・分類し、農家から

仕入れた加工原料を梅干し加工業者に無駄なく流通させています。

そうして出荷された梅干しは、梅干し加工業者によって調味等の二次加工がなされ、製品ができあがります。

梅干しの流通については、一般的には問屋等からスーパー等の小売店を經由して消費者の皆様の手に届きますが、その他、通販や観光客向けのみやげ・直売店など流通チャンネルが多様です。



# 安心・安全な紀州梅をお届けするために

J A及び梅加工業者では、安心・安全な紀州梅をお届けするために全力をあげています。



## 残留農薬分析

J A紀南では、独自に食品安全分析センターを整備し、残留農薬等の自主検査に取り組んでいます。

他の加工業者でも自主的に検査を行い、「安心・安全」な紀州梅をお届けする努力をしています。



## 栽培履歴の管理

栽培している全農家は、栽培履歴を提出します。

その後、チェックされ、問題があった場合は、その農家の出荷停止等厳しい処分がなされます。



## トレーサビリティ

J A紀南では、青梅を出荷する段階に日時を印字し、生産者を追跡できるシステムを実施しています。

梅干し等梅製品では、各加工業者により、製品ごとにロットナンバーが記載され、管理されます。

# 世界農業遺産

# みなべ・田辺の梅システム

～里山が育み、人がつなぐ、梅づくり～

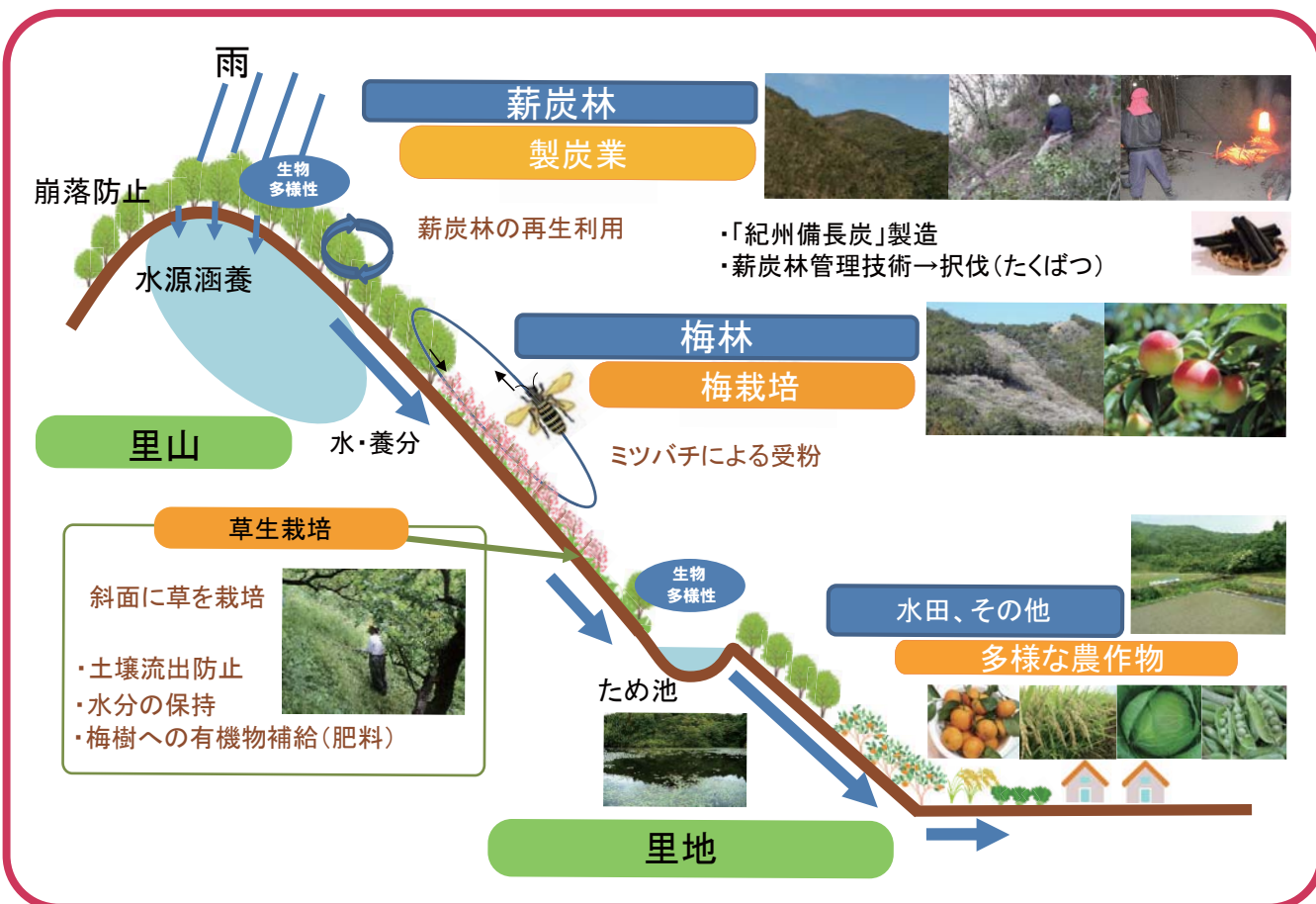
平成27年12月15日、「みなべ・田辺の梅システム」が、国際連合食糧農業機関（FAO）により世界農業遺産（GIAHS）に認定されました。

## みなべ・田辺の梅システムとは

養分に乏しく礫質で崩れやすい斜面を利用して薪炭林を残しつつ梅林を配置し、400年にわたり高品質な梅を持続的に生産してきた農業システムです。

人々は、里山の斜面を利用し、その周辺に、薪炭林を残すことで、水源涵養<sup>\*</sup>や崩落防止等の機能を持たせ、薪炭林に住むニホンミツバチを利用した梅の受粉、長い梅栽培の中で培われた遺伝子資源、薪炭林のウバメガシを活用した製炭など、地域の資源を有効に活用して、梅を中心とした農業を行い、生活を支えてきました。また、人々のそうした活動は、生物多様性、独特の景観、農文化を育んできました。

<sup>\*</sup>水源涵養とは、森林の土壌が、雨水を吸収して水源を保つとともに、河川へ流れ込む水の量を調整して洪水を防止する機能





## 世界農業遺産 (GIAHS) について

### ●世界農業遺産 (GIAHS) とは

世界農業遺産 (GIAHS) は、正式には「Globally Important Agricultural Heritage Systems」といい、英語の頭文字を取って「GIAHS (ジアス)」と呼ばれています。これは、食糧の安定確保を目指す国際連合食糧農業機関 (FAO (エフエーオー)、本部イタリア・ローマ) が認定するもので、平成14年(2002年)に創設されました。

世界農業遺産の目的は、地域環境を生かした伝統的な農業、農法、それに関わって育まれた文化、景観、生物多様性 (微生物から昆虫、動植物など多様な生物が存在している状態) などを「農業のシステム」として一体的に維持、保全し、次の世代へ継承していくことです。これまで、世界22カ国62地域、日本では、「みなべ・田辺の梅システム」を含め11地域が認定されています。(令和2年6月現在)

### ●ユネスコ世界遺産との違い

国際連合教育科学文化機関「UNESCO (ユネスコ)」が推進する世界遺産は、遺跡や歴史的建造物、自然など「不動産」を登録し保護することを目的としています。それに対し、世界農業遺産は、地域環境を生かし維持されてきた「農業のシステム」を認定することで保全と持続的な活用につなげていくことを目指しています。

## 国連食糧農業機関 (FAO) が示す5つの認定基準

### 1. 食料及び生計の保障

- 暮らしを支える梅産業  
(就労人口の約70%が梅生産・関連産業従事／生産、加工、観光等が連携、約700億円の梅産業)
- 最高級炭「紀州備長炭」を生み出す製炭業
- 水稲、野菜、柑橘など多様な農産物の生産

### 2. 農業生物多様性

- 薪炭林、梅林、水辺環境により保持される生物多様性
- 梅とニホンミツバチの共生関係
- 農業の多様性 (梅栽培の多様性・梅との複合経営品目としての多様な農産物)

### 3. 地域の伝統的な知識システム

- 梅の多様な遺伝子と優良品種育成
- 梅栽培の伝統技術
- 地域で発展した梅干加工技術
- 資源を持続的に利用する独自の薪炭林管理技術「択伐 (たくばつ)」

### 4. 文化・価値観及び社会組織

- 梅に関連した祭事・行事
- 梅の伝統的食文化
- 梅に育まれた地域の「絆」

### 5. ランドスケープ及びシースケープの特徴

- 季節により変化する梅林景観
- 薪炭林と梅林による急峻な地形の利用  
(薪炭林の水源涵養、防災機能／梅林での草生栽培による表土の保護等)
- 「択伐」による独特の薪炭林管理法



# 梅の効用

## 梅の機能性

### ①梅酢ポリフェノールの抗ウイルス効果

梅酢から抽出したポリフェノールが、微量でインフルエンザウイルス等に強い増殖抑制作用や消毒作用があり、安全性も高いものであることが分かりました。

### ②梅はアルカリ性食品

酸性食品をとりすぎると血液は酸性に傾き、血液が汚れて流れにくくなります。梅はカリウム・カルシウム・マグネシウム・鉄分などアルカリ性ミネラルを含む食品。酸性食品中心（加工食品な

ど）の食生活を改善し、血液を弱アルカリ性に保つ手助けをしてくれます。

### ③疲労防止、回復

梅には野菜や果物の中でもトップクラスの量のクエン酸が含まれており、疲労防止、疲労回復に効果があると言われています。腸から吸収された食物は、分解されて炭酸ガスと水となり、その間にエネルギーが生み出されますが、このサイクルが円滑に回転しないと多量の乳酸がたまり、慢性疲労に陥ってしまいます。このサイクルを円滑にするのがクエン酸なのです。

### ④カルシウム吸収促進

日本人が慢性的に不足している栄養素がカルシウム。カルシウムは非常に吸収されにくい栄養素ですが、梅に含まれるクエン酸はカルシウム吸収の手助けをします。

### ⑤雑菌から体を守る

弁当に梅干しを入れると腐敗しにくいということはよく知られています。これと同じように梅干しの酸は胃腸内の病原菌を殺菌、繁殖を抑える効果があると言われています。

## 新たな梅の研究

参考文献

『梅干でぐんぐん健康になる本』  
和歌山県立医科大学准教授 宇都宮洋才 著

### 果肉に高い抗酸化機能

抗酸化機能とは、呼吸によって体内発生する活性酸素を無害化する働きをいいます。活性酸素は通常、体内の酵素で無害化されますが、許容範囲を超えると老化・癌などの原因になるとされています。現在、大学等の研究により、ブルーベリーに匹敵する高い抗酸化機能をもっていることが分かりました。

### 梅干しがピロリ菌を抑制

胃炎や十二指腸潰瘍の原因として知られているヘリコバクター・ピロリ菌。胃がんの原因は様々な要因があると言われていますが、その中でもヘリコバクター・ピロリ菌が大きく関与していると言われています。和歌山県立医科

大学の宇都宮先生らの研究では、梅干しに含まれるシリンガレシノール（メリグナン）がヘリコバクター・ピロリ菌の活動を抑制することが明らかになりました。

### 梅干しが血糖値を抑える

日本人に多い糖尿病。遺伝体質や食べ過ぎ、運動不足、肥満、ストレスなどが原因と言われています。血糖値が上昇したままになると全身の血管や神経がじわじわと侵され、合併症を引き起こしたりするので、食事の管理が非常に重要になります。ラットを使った研究で、糖尿病のラットに梅肉エキス入りの飼料（人の場合は梅干しでも同様）を与えたところ、血糖値が正常範

囲であったことから、血糖値を抑える効果があることが推測されています。

### 梅干しが血圧の上昇を抑える

血圧と動脈硬化は連動していて、動脈硬化になると血圧が上がり、血圧が上がると動脈硬化になるという悪循環を起こします。血圧を上げ、動脈硬化を引き起こす原因として、アンギオテンシンⅡというホルモンが大きく関与していると言われています。ラットを使った研究で、塩と水を与えるより、塩と梅の場合のほうが血圧が低かったことから、血圧上昇を抑える働きがあることが分かりました。また、梅干しは、アンギオテンシンⅡの活性化を80~90%抑えられることが確認されています。



# 梅のいろいろな加工方法

## 「ストックバッグ」を使った「梅干し」のつくり方

**分量のめやす**  
 南高梅 1kg (黄色く熟したもの)  
 粗塩 200g  
 ストックバッグ 2枚 (伏手メーカーの新しいもの)  
 焼酎やお酢 適量  
 重し(梅と同じ重さ) 1kg

- 梅を軽く水洗いし、よく水気を切ります。
- 新しいものを使って、ストックバッグの内側を焼酎(35度以上)やお酢で消毒します。
- ストックバッグへ塩と梅を入れ混ぜます。まんべんなくなじんだら、袋の空気を抜き、液漏れに備えて袋を2重にしてください。
- おもし ※おもしの代用:厚手の本やお皿でもOK  
均等に重さがかかるように平たく受け皿(皿もしくはプラスチック製受け皿)に並び、おもしをのせます。2~3日程度で梅酢があつてきますので、おもしをはずし、空気が出てきたら適時抜いてください。仕込み後約1ヶ月で漬け込みは終了です。
- 天日干して出来上がり  
晴天が3~4日程度続くのを見計らって、天日干してください。太陽にまんべんなく当てるのがポイントです。

**アドバイス**  
 ●黄色くやわらかくなった梅をお使いください。  
 ●塩分は20%が基本です。減らすと失敗するおそれがあります。(塩分が気になる方は出来あがった梅干しを塩抜きしてください。)

## 「梅ジャム」のつくり方

**分量のめやす**  
 南高梅 1kg (黄色く熟したもの)  
 砂糖 800g~1kg

- 梅を水洗いして軽く水気を切ったのち、冷凍庫で24時間以上凍らせます。 ※黄色く熟した梅を使います。
- 凍らせた梅を中火で煮詰めます。しばらく煮ると果肉がとろけます。種を取り、弱火にして砂糖を半分程度入れて煮詰めます。
- ※とろみが出たら、すぐ火を止める。  
残りの砂糖を入れ、少しシャブシャブの状態になるまで煮詰めていきます。アクが出たら取り除き、わずかにとろみが出るまで(15分~20分程度)煮詰めて下さい。 ※煮詰めすぎると、ビン詰め後に固まりすぎます。
- 熱消毒したビンに詰めます。1kgの梅で約900mlのジャムができます。 ※未開封の場合、冷蔵庫で1~2ヶ月保存できます。

**アドバイス**  
 ●冷凍した梅を使うことで、きめ細かいジャムができます。また、皮を剥いだ果実を使用するとよりなめらかに仕上がります。  
 ●鍋は酸に強いホーロー鍋か土鍋等がおすすめです。  
 ●さらに長期保存する場合は、ビンを熱湯殺菌(脱気)処理させて下さい。

梅干し・梅ジャム

**Point**  
 熟した梅  
 又は、  
 追熟させた梅  
 で!



## 「梅シロップ」のつくり方

※南高、古城、小梅が最適です。

**分量のめやす**  
 梅 1kg  
 氷砂糖 1kg  
 広口ビン 3ℓ

氷砂糖の増減(1kg~800g)で甘さを調節します。

- 梅を水洗いして軽く水気を切ったのち、冷凍庫に入れ、完全に凍らせます。(目安 24時間以上)
- 氷砂糖と梅を殺菌した広口ビンに交互に入れて密閉します。
- 凍らせてミスなく!  
梅を冷凍させてからつくと、失敗なく短期間でつくれます。

梅の解凍が始まると時々ピンを動かし、氷砂糖をとかします。約7日できあがります。 ※発酵しやすいので、梅の実を取り出してからシロップを別容器に移しかえ、冷蔵庫で保存して下さい。

※約900ccのシロップができあがります。5倍に薄めてお飲み下さい。

**アドバイス**  
 ●長期保存する場合は、シロップをなべ(アルミ製以外)に入れ、ひと煮立ちさせた後、冷まして冷蔵庫で保存して下さい。  
 ●梅シロップ1:炭酸水4の割合で割ると梅ソーダとして、また、梅シロップ1:牛乳4の割合で割るとヨーグルト風味として、美味しくいただけます。そのままかき氷のシロップとしてもご利用いただけます。

**梅ジャムも作れます!**  
 梅シロップを作った後の梅の実と砂糖(梅の実の重さの2割~3割)を鍋(アルミ製以外)で中火で煮ます。果肉が柔らかくなったら弱火にして、種を外します。水気が少ない場合は、水を適量加えて下さい。

## 「梅酒」のつくり方

※南高、古城、小梅が最適です。

**分量のめやす**  
 梅 1kg  
 氷砂糖 600g~1kg  
 ホワイトリカー 1.8ℓ  
 広口ビン 4ℓ

焼酎(20度以上)やウイスキー、ブランデーでも可。

- 梅を水洗いして軽く水気を切ります。
- 広口ビンに梅・氷砂糖を交互に入れ、ホワイトリカーをそそぎます。
- 冷暗所に保存し、時々ピンを動かして氷砂糖をとかし、約3ヶ月後にお召し上がりいただけます。

**アドバイス**  
 ●梅を入れたまま、6ヶ月程度置いていただきますとより熟成し、さらに美味しくいただけます。また、梅酒は置けば置くほど熟成されますので、1年程度待つていただいた方がよりおいしく召し上がっていただけます。

梅シロップ・梅酒・梅サワー

**Point**  
 青い梅、  
 熟した梅  
 どちらでもOK



## 「梅サワー」のつくり方

※南高、古城、小梅が最適です。

**分量のめやす**  
 梅 1kg  
 氷砂糖 1kg  
 黒酢・リンゴ酢など 1ℓ  
 広口ビン 4ℓ

- 梅を水洗いして軽く水気を切ります。
- 広口ビンに梅と氷砂糖を3分の1程度交互に入れ、最後に黒酢やリンゴ酢などを入れ、冷暗所に保存します。
- 時々ピンを動かし、氷砂糖をとかします。約1ヶ月できあがります。できあがり後は、果実を取り出してから冷蔵庫で保存して下さい。

※炭酸水や水で約10倍程度に割ってお飲み下さい。  
 ※二杯酢や寿司酢としても使えます。

**アドバイス**  
 ●酢の酸により、梅の表面が茶色になることがありますが、腐敗ではありません。品質には問題ございません。

# 梅振興への取組

## 紀州田辺うめ振興協議会の活動

紀州田辺うめ振興協議会は、田辺市とJA紀南を母体として、梅を柱とした地場産業の振興を図ることを目的に平成13年に設立されました。梅もぎツアー等の受入れ、消費拡大に係る取組と市場調査、梅料理の普及・開発に係る取組、学習活動の中での啓発に係る取組の事業を実施しています。

### 消費拡大に係る取組

#### ◎梅の機能性研究

和歌山大学、和歌山県立医科大学等と共同で梅の機能性研究を行っており、様々な効能が明らかになってきています。

また、機能性研究報告会を開催し、周知にも努めています。

- ・梅の生活習慣病に対する機能性研究
- ・梅の摂取習慣が運動機能に及ぼす効果
- ・梅酢に含まれる機能性成分の抗ウイルス作用

#### ◎梅加工講習会の開催

梅産地から講師を派遣し、年間3,000~5,000人の消費者や量販店等のバイヤーを対象に梅加工講習会を開催し、加工方法の普及に努めています。

講師は主に梅産地の栄養士が担当します。梅シロップ・梅干し作りなど梅の加工方法だけでなく、梅の効能や料理についても梅産地ならではの知識を伝授します。

#### ■梅加工講習会 受講者数

◇令和元年度…79会場：3,645名

◇令和2年度…13会場：226名 ※新型コロナウイルスの影響で減少



主要市場での梅加工講習会



量販店での梅加工講習会

### 熱中症対策に梅干し利用をPR

夏場の熱中症・夏バテ予防に梅干しを積極的に活用してもらおうと、平成24年から田辺市消防本部が開催する救命講習会で梅干しや啓発チラシを配布して勤めています。

#### ■救命講習会 受講者数

令和元年…52会場：1,002名

令和2年…20会場：338名

※新型コロナウイルスの影響で減少



#### ◎梅の販売促進活動

全国の主要な消費地で青梅や梅干しの販売促進活動として、食品の大規模見本市や展示即売会などに出展し、新たな消費者の獲得にむけた販売PR活動を行っています。食育関連団体や米産地との共同消費宣伝活動にも取り組んでいます。



首都圏での催事でPR



米産地との共同消費宣伝

#### ◎梅の日

6月6日梅の日を記念し、各地で梅の日記念行事を実施しています。京都では、「梅の日」の由来となった賀茂神社に梅を奉納する「紀州梅道中」を行っています。東京では、首相官邸を表敬訪問し、総理大臣へ梅を贈呈しているほか、東京大田市場で梅フェア、地元では、熊野本宮大社で梅の日記念式典を実施しています。また、市内の学校給食で「梅の日」前後に梅を食べてもらおうと、梅メニューの取組も行っています。



京都の梅道中



総理大臣への贈呈

### 海外販売PR

海外での青梅の販路拡大のため、香港・シンガポールで、梅販売キャンペーンとして、店頭で梅酒作りの実演講習を行いました。





## 梅料理の普及・開発に係る取組



料理学校での梅料理教室



梅干しを使った料理

梅の新しい加工方法や食べ方、梅料理レシピの開発に取り組んでいます。

料理学校と提携し、主要都市の消費者を対象に梅料理教室を開催しているほか、梅干しを調味料代わりに使用するレシピ集「梅干しdeレシピ」の開発を行いました。



## 梅干し食べようプロジェクトの推進

梅干しを全く食べない方、ほとんど食べない方に食習慣として取り入れていただくことで、健康増進を図り、梅の良さを全国に情報発信できるよう、梅干し食べようプロジェクトを実施しています。

年度	モニター	実施期間	1日あたり	調査内容
H22	125名	4～7月 50日間	2粒	体調の変化
H23	親子35組 73名	8月 約1か月間	1、2粒	夏バテ・熱中症予防
H25	99名	2～3月 50日間	2粒	インフルエンザウイルス・ かぜ症候群の抑制
H26	104名	1～3月 60日間	1粒	インフルエンザウイルス・ かぜ症候群の抑制
H27	101名	1～3月 60日間	1粒	インフルエンザウイルス・ かぜ症候群の抑制
H28	110名	7月～9月 14日間	1粒	夏バテ・熱中症予防
R1	100名	1～3月 60日間	1粒	インフルエンザウイルス・ かぜ症候群の抑制
R2	100名	1～3月 60日間	1粒	インフルエンザウイルス・ かぜ症候群の抑制

### 【令和元年度の取組】

梅に含まれるポリフェノールにインフルエンザウイルスやかぜ症候群を抑制する効果を確認できたことから、1～3月の60日間、梅干しを1日に1粒食べることを実践してもらい、体調管理ができたかアンケート調査を行いました。

#### ●アンケート結果（抜粋）

- ①前年（梅食べてない）インフルエンザ・かぜ罹患…36%
- ②今年（モニター中）インフルエンザ・かぜ罹患…12%

※新型コロナウイルス感染症の予防対策により、全国的に罹患率が減少しました。

#### ③体重変化

減少…62% 変化なし…18%

※調査結果については、紀州田辺うめ振興協議会ホームページ (<https://www.tanabe-ume.jp/>) で公開しています。



## 梅酒・梅酒で乾杯PR

### ◎リキュール特区の認定

田辺市は平成20年11月11日に内閣府より「紀州田辺の特産果実酒・リキュール特区」の認定を受け、少量でも梅酒等の製造が可能となりました。



### ◎「田辺市紀州梅酒による乾杯及び梅干しの普及に関する条例」

平成25年12月に田辺市で制定されました。条例制定を受け、成人式や様々な式典・行事等で、梅ジュース乾杯を行っています。

### ◎「和歌山梅酒」が地理的表示に指定

令和2年9月7日、「和歌山梅酒」が酒類の地理的表示（GI（ジーアイ）：Geographical Indication）の指定を受けました。リキュール類では全国初の指定となりました。



## 学習活動の中での啓発



小学生の梅もぎ体験



中学生の土用干し体験

田辺市内の小・中学校を対象に「農業体験支援事業」を実施しています。学校と地域が一緒になって取り組めるよう講師派遣や材料提供などを行い、梅の農業体験を支援しています。

## 梅もぎ体験ツアー・梅シロップ作り体験の受入れ



梅もぎ体験



梅ジュース作り体験

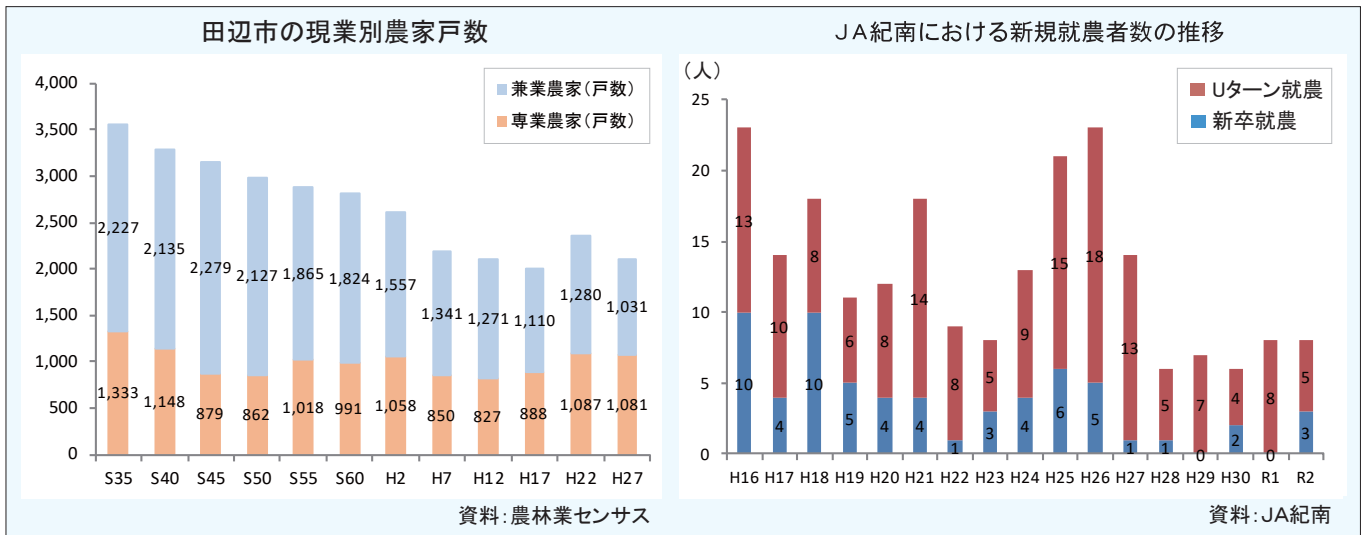
旅行会社主催のバスツアー等での体験メニューとして「梅もぎ体験」を組み入れてもらえるよう、営業活動を行っており、年間2,000人程度の受入れを行っているほか、梅シロップ作り体験の受入れも行っています。

※市町村のデータについては、市町村合併が行われた場合は、合併以降は合併後の数値です。  
田辺市は平成17年5月に合併しています。

## 田辺市における農業

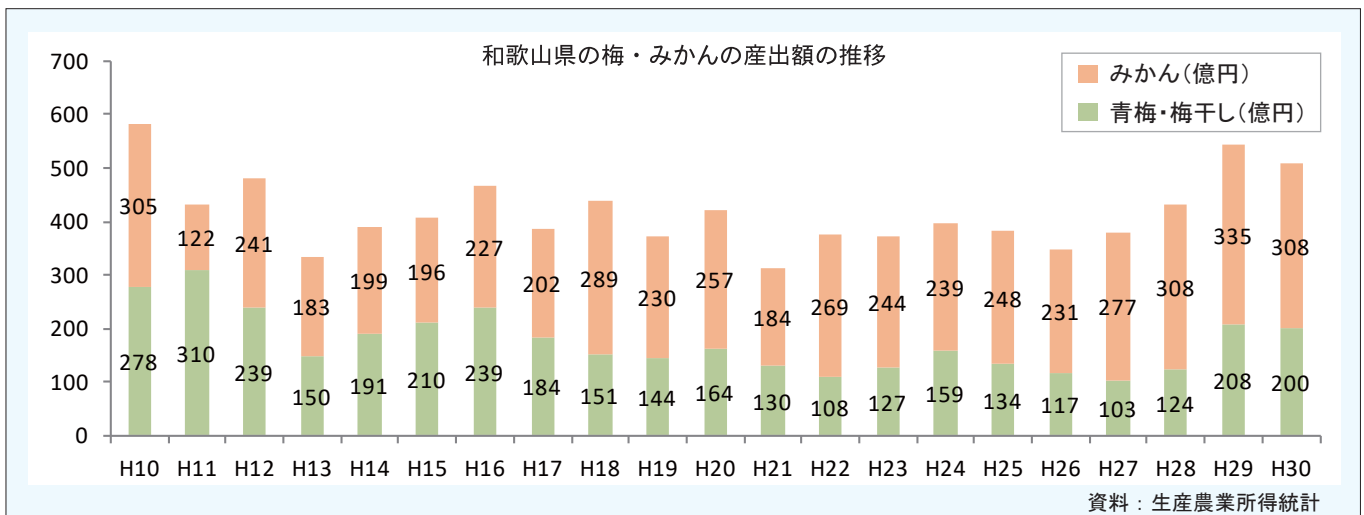
### 農家戸数

平成27年の調査結果では、田辺市内の総農家戸数は、2,112戸で昭和60年と比べて703戸(25%)減少しています。しかし、専業農家戸数の減少は見られず、一定の戸数で推移しています。農業後継者については、JA紀南管内においては、毎年、新規就農者が確保されています。



### 農業産出額

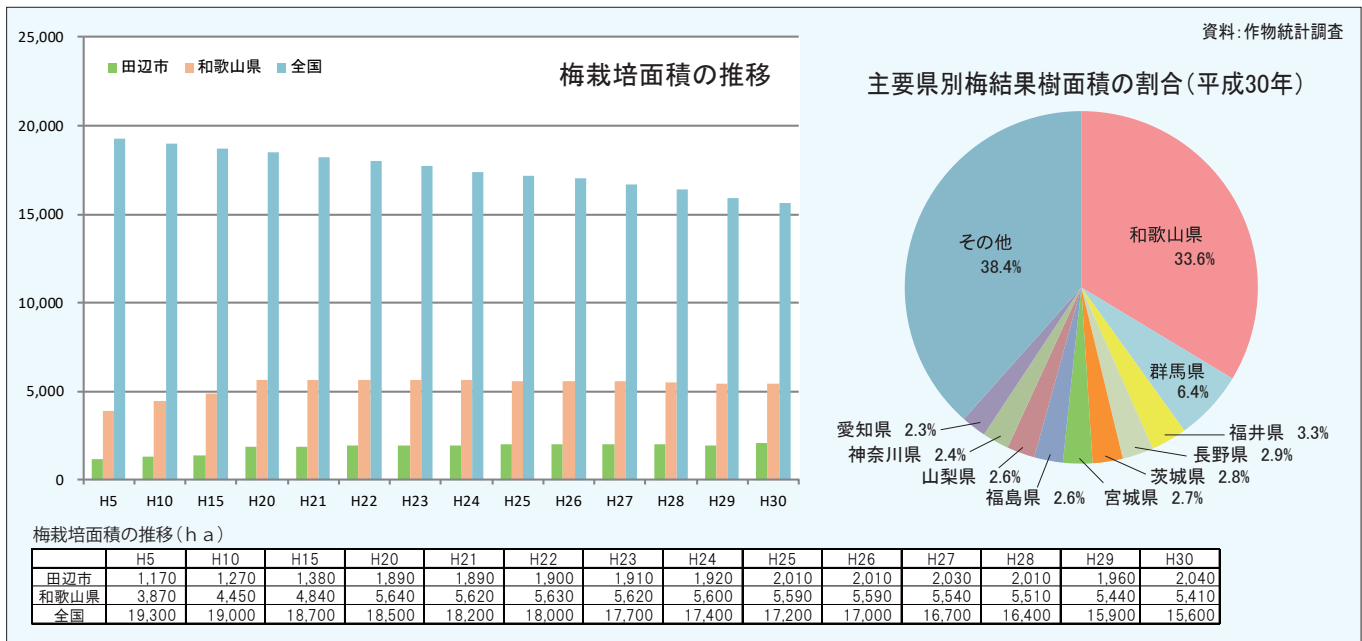
和歌山県の主要農作物である梅とみかんの産出額の推移を見ると、年度により産出額が増減しています。近年の梅の産出額は、平成16年度が239億円ですが、22年度に108億円に落ち込み、以降100億円~150億円の間で推移しています。平成27~29年は不作傾向で、特に29年は不作だったため単価が上昇、結果的に200億円を超えました。





## 梅の栽培面積

和歌山県の梅栽培面積は、全国の約3割を占めています。また、田辺市の梅栽培面積は、全国の約1割となっています。全国の梅栽培面積は、昭和40年の11,900haから昭和45年の15,900haへと著しく増加し、昭和45年以降は需要の減少等から横ばいになっています。昭和55年頃からは、和歌山県をはじめ群馬県、福井県などの各県で栽培面積が増加し、全国の栽培面積は、平成5年時点で昭和40年と比較して約1.5倍の19,300haとなりました。その後、やや面積が減少し、平成30年で15,600haとなっています。



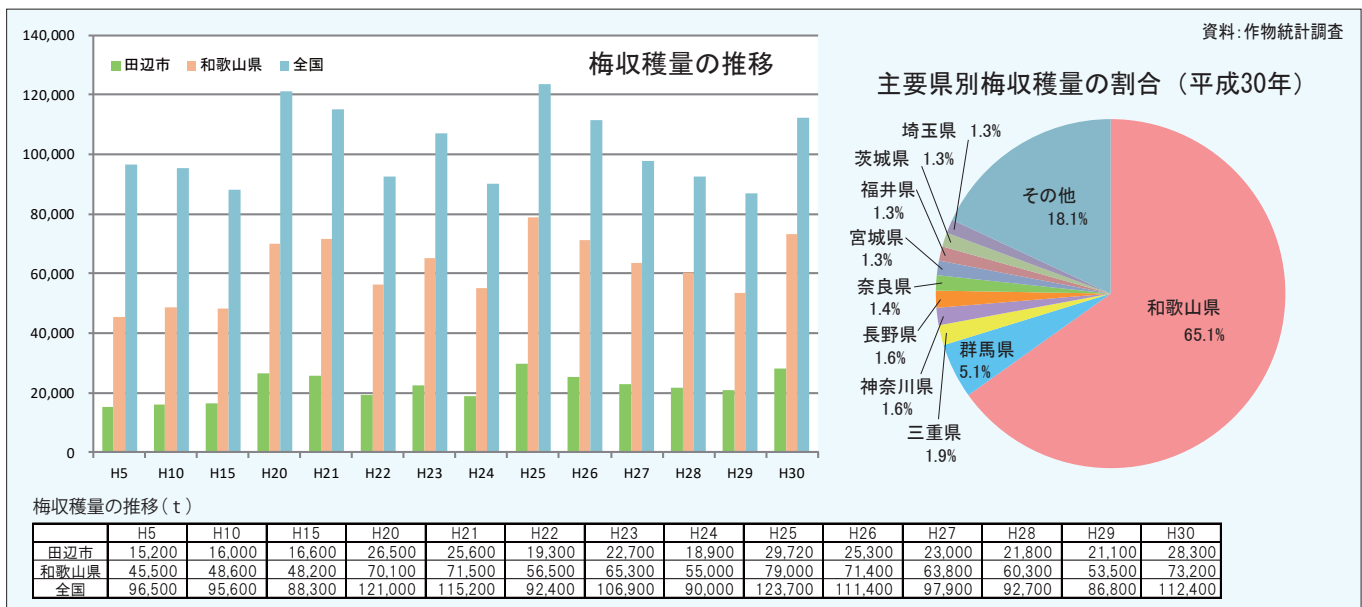
## 梅の収穫量

和歌山県の梅収穫量は、全国の約6割を占めています。面積割合(約3割)に比べ、収穫量の割合が高いのは、当地域の主力品種である南高梅が、他の品種に比べてたくさん実をつけるからです。

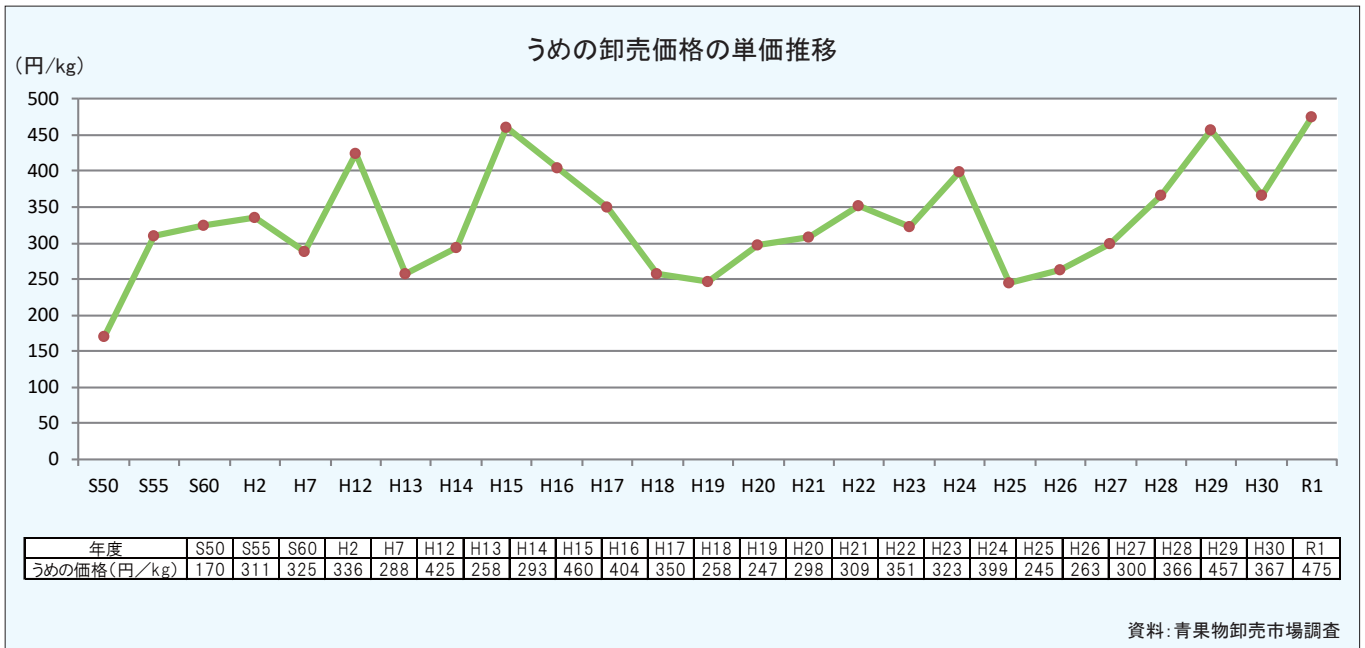
梅の消費は、昭和45年から昭和55年にかけて、やや停滞しましたが、昭和55年頃から自然食・健康食品ブームによって消費が伸び、栽培面積と収穫量が再び増加しました。

梅は主に昆虫や鳥によって受粉しますが、特にミツバチが非常に重要な役割を担っています。そのため梅の収穫量は春先のミツバチが飛ぶ時期の天候に左右されることが多く、作柄は変動が激しくなっています。

平成25年には、和歌山県の収穫量は過去最高を記録し、79,000t(全国は123,700t)でした。平成27~29年は不作傾向でしたが、平成30年には持ち直しました。



# 梅の単価推移



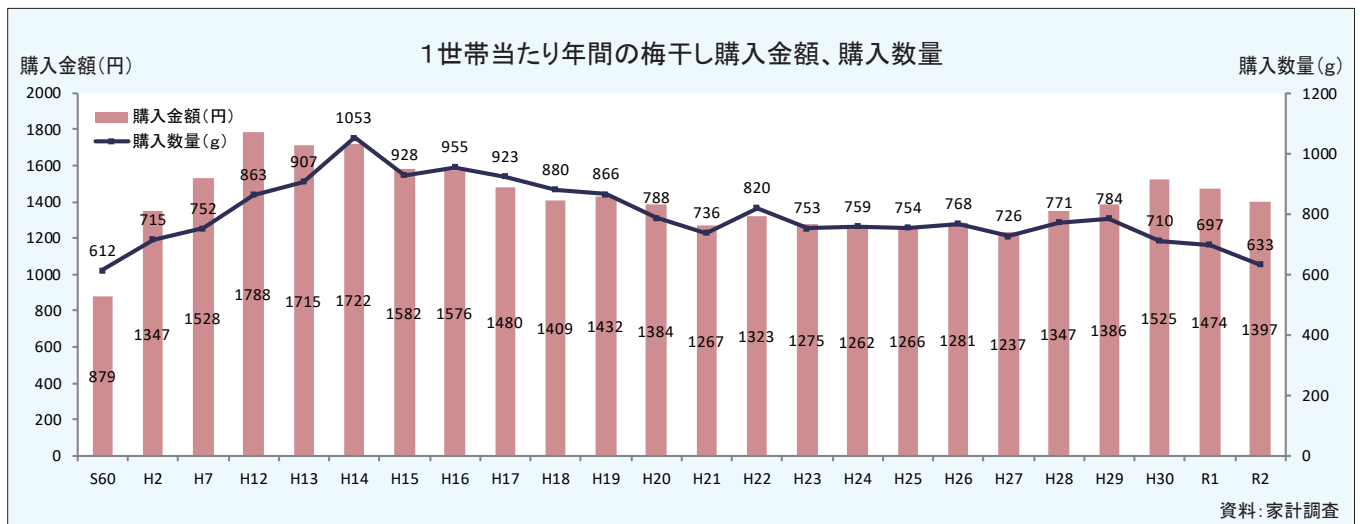
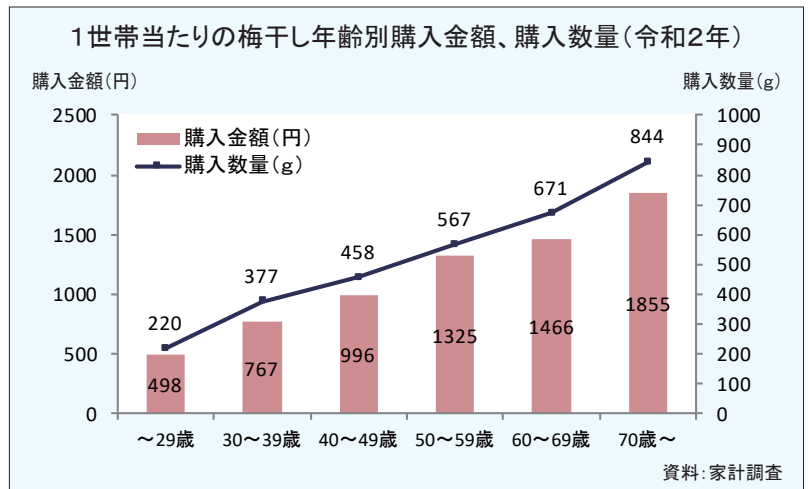
# 梅の消費動向

## 梅干しの需要

梅干しの消費は、金額・数量とも増加傾向でしたが、金額は平成12年から、数量は平成15年から徐々に減少しています。

平成30年は、テレビで梅干しの機能性が紹介されたため、需要が増加しました。

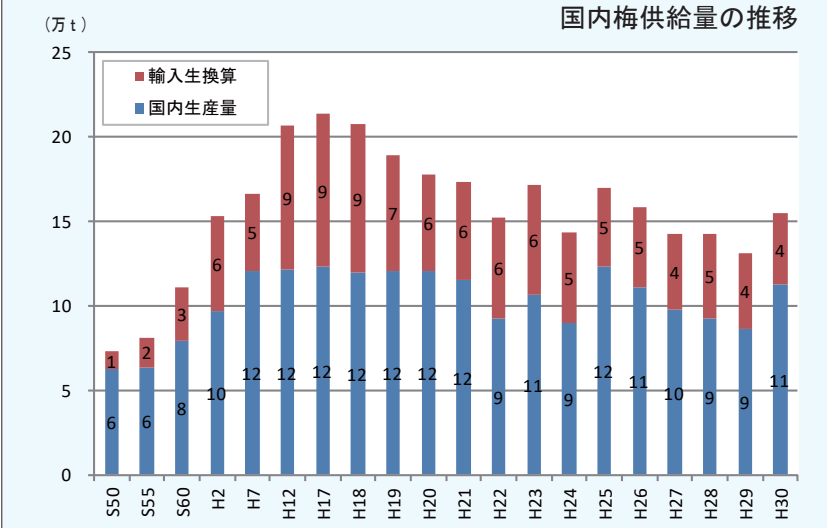
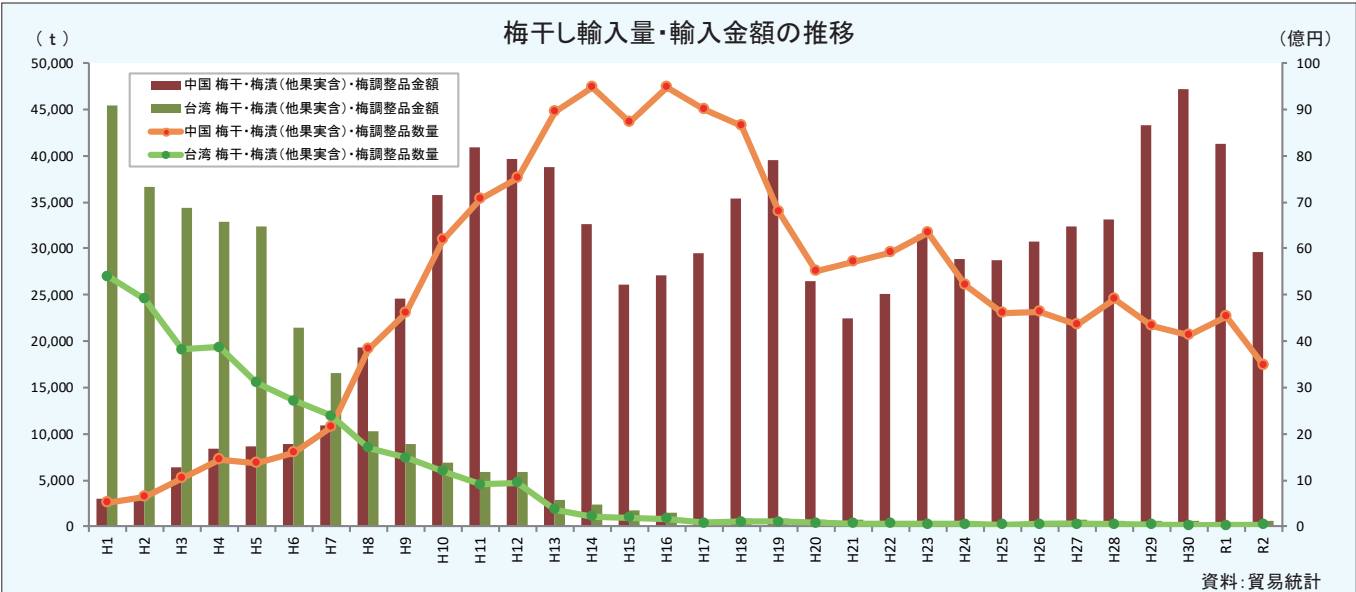
年齢別に見ると金額・数量とも年齢が上がるほど上昇する傾向にあります。





# 梅干しの供給

昭和50年頃の国内の梅供給量については、輸入量が少なく、輸入の大半は台湾産が占めていましたが、近年は輸入元が台湾から中国へ移っています。輸入量は平成7年頃(全体約23,000t)から大幅に増加し始め、平成14年時点(全体約49,000t)で2倍以上に増加しています。その後、平成17年度から輸入量は徐々に減少しています。

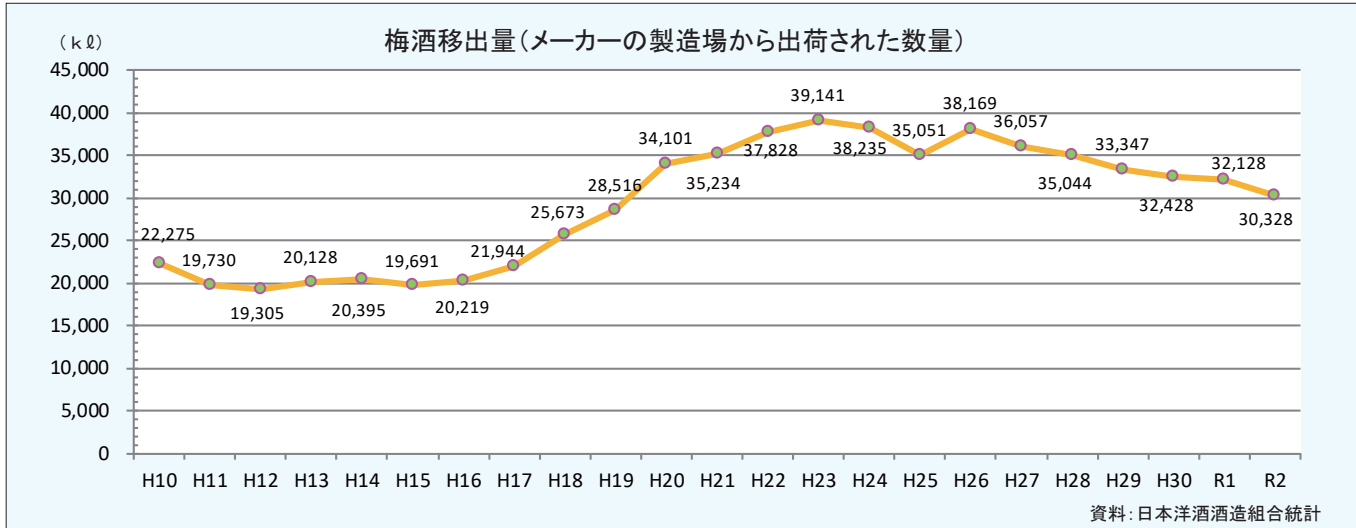


年度	国内生産量	輸入生換算	国内消費量(t)	
			国内生産量	輸入
S50	62,500	10,446	72,946	
S55	64,000	17,478	81,478	
S60	79,700	30,958	110,658	
H2	97,100	55,836	152,936	
H7	121,000	45,669	166,669	
H12	121,200	85,270	206,470	
H17	123,000	90,700	213,700	
H18	119,700	87,686	207,386	
H19	120,600	68,959	189,559	
H20	121,000	56,646	177,646	
H21	115,200	58,368	173,568	
H22	92,400	60,148	152,548	
H23	106,900	64,592	171,492	
H24	90,000	53,193	143,193	
H25	123,700	46,542	170,242	
H26	111,400	47,235	158,635	
H27	97,900	44,603	142,503	
H28	92,700	50,316	143,016	
H29	86,800	44,641	131,441	
H30	112,400	42,327	154,727	

※輸入生換算: 梅干しや梅加工品の輸入量を生梅の量に換算

資料: 作物統計調査、貿易統計

# 梅酒の流通量



# 梅年表

—先人から築き上げた歴史と伝統—

古 代	梅のルーツには諸説あるが、中国から伝来したとするのが通説。
奈良時代 (700代)	日本最古の歌集「万葉集」に梅の歌は多いが、日本最古の漢詩集「懐風藻」にも葛野王の詩が見える。
天平2年 (730)	大宰府の大伴旅人邸で梅花の宴が開かれる。この宴で詠まれた梅の歌32首は『万葉集』巻5に収録されているが、その序文が「令和」の出典となる。
永観2年 (984)	丹波康頼の撰した「医心方」に薬として梅干しが登場する。
慶長年間 (1600頃)	西牟婁郡上秋津村（現田辺市）では、すでに梅の粗放（放任）栽培があった。
元和年間 (1620頃)	紀州藩田辺領（紀州藩附家老：安藤直次）が領内のやせ地、傾斜地、竹やぶなどで梅（いわゆる「やぶ梅」）の栽培には租税を免じて生産を奨励したと伝えられる。
明治初年 (1868～1870代)	梅干し製造業者が日高郡内に2～3業者を数える。 西牟婁郡湊村（現田辺市）の庄司富八郎が梅干し製造業をやや大規模に経営。
明治10～12年 (1877～1879)	県下にコレラが大流行、梅干しが治療によく効くということで需要が伸びる。
明治19年 (1886)	田辺の梅栽培の発展のきっかけを作られた安藤直次の功績に感謝し、有志により、闘雞神社内に藤巖神社を建立。（藤巖の名前の由来は、直次公の法名より）
明治22年 (1889)	上芳養村（現田辺市）の石神地区では、この年の水害で大蛇峯が崩れ田畑が埋没した。そこを開墾して梅を植えた。（田辺梅林の始まり）
明治26年 (1893)	田辺町（現田辺市）の那須平七郎が梅酒を試作。
明治27年～37年 (1894～1904)	戦時食として梅干しの需要が増える。（明治27年7月に日清戦争が、同37年2月に日露戦争が始まった）
大正初年 (1912頃)	田辺町（現田辺市）の那須藤十郎らが梅肉で「牟婁の梅」を製造。
大正5～6年 (1916頃)	農家が副業的に梅干し製造に取り組む者続出。そのため南部町（現みなべ町）及び田辺町（現田辺市）では、それぞれ梅干商組合を組織し、製品の検査、販路の開拓に努める。
昭和12年 (1937)	西牟婁郡農会が、郡内の梅の中から優良種を選抜。3年間をかけて調査した。中でも長野西原の那須政右エ門の所有する「古城」を最優秀系統と決定した。
昭和29年 (1954)	上南部梅優良品種選定会では、選抜した37品種を南部高校園芸科生徒の協力のもと5年間調査。第1位は小山貞一育成の「高田梅」。調査に協力した南部高校にちなんで「南高梅」と命名された。
昭和40年 (1965)	南高梅が正式に農林省に名称登録。 ◇名称 うめ 南高、登録者 高田貞楠（登録日 昭和40年10月29日）
昭和44年 (1969)	「紀州梅の会」設立。
昭和49年 (1974)	かつお梅の製造開始。
昭和52年 (1977)	梅味（調味梅）の製造開始。
昭和57年 (1982)	「パープルクイーン」が小梅「白王」の枝変わりとして田辺市三栖の廣畑治さんにより発見される。（→平成8年に品種登録。平成17年J A紀南が廣畑さんから育成権を譲り受ける）



昭和62年 (1987)	県下主産地のうめに晩霜被害。J A紀南が三栖地区（田辺市）で梅の生産安定のため、防霜ファンの設置に取り組む。
昭和63年 (1988)	梅干し異常な高値。
平成2年 (1990)	県農産物等認定要綱（ふるさと認証食品制度）施行。梅干し及び調味梅干しが認定される。
平成4年 (1992)	県内主産地にカメムシ大発生。 「田辺梅病害虫特別対策協議会」設立。（→平成12年9月「田辺うめ対策協議会」に名称変更）
平成13年 (2001)	紀州梅干PR推進委員会が「梅干の選別基準」を作成。 梅干しの原料原産地表示義務化。 「紀州田辺うめ振興協議会」設立。
平成15年 (2003)	J A紀南が食品安全分析センターを設置。
平成16年 (2004)	和歌山県が南部川村（現みなべ町）東本庄に県立うめ研究所を設置。
平成17年 (2005)	「紀州梅の会」と「紀州梅干PR推進委員会」が組織統合し、「紀州梅の会」に。
平成18年 (2006)	紀州梅の会が、6月6日を「梅の日」と制定する。 田辺市役所に「梅振興室」が新設される。
平成20年 (2008)	中国国内における商標「紀州」の利用について、紀州梅の会が商標異議申立を行う。（→平成26年 中国商標局が異議申立を認め、当商標の登録を拒絶する内容の裁定を行う） 田辺市が内閣府より「紀州田辺の特産果実酒・リキュール特区」の認定を受ける。
平成21年 (2009)	南高梅を冷凍した商品「冷凍紀州南高梅」がJ A紀南で商品化され、試験販売される。 東京都青梅市で、国内で初めてウメ輪紋ウイルス（PPV）の発生が確認される。
平成22年 (2010)	全国的な凍霜害で青梅が多大な被害を受ける一方、記録的猛暑の影響により梅干しが注目される。 県・産地の行政・J A・梅干関連団体等が参加し、「梅需給・販売対策会議」の取組が始まる。
平成24年 (2012)	紀州田辺うめ振興協議会と南部郷梅対策協議会が、人工酸味料の有無により「本格梅酒」と「合成梅酒」の明確な区別を要望。（→平成27年1月 日本洋酒酒造組合により自主基準が制定）
平成25年 (2013)	和歌山県で「ウメ輪紋ウイルスの侵入及びまん延の防止に関する条例」が施行。 田辺市で「田辺市紀州梅酒による乾杯及び梅干しの普及に関する条例」が制定される。
平成27年 (2015)	「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産（GIAHS）に認定される。
平成28年 (2016)	梅酢ポリフェノールの抗ウイルス作用にかかる特許を取得。 特許権者 J A紀南、田辺市（登録日 平成28年12月2日）
令和2年 (2020)	「和歌山梅酒」が国税庁より酒類の地理的表示（GI）の指定を受ける。

**紀州石神田辺梅林**  
世界農業遺産「みなべ・田辺の梅システム」のシンボリックな場所。広大な梅林は「一目30万本」と謳われています。



**龍神温泉**  
日本三美人の湯で知られる。



**天神崎**  
ナショナルトラスト運動によって保護。



**藤巖神社**  
梅の栽培を奨励したと伝えられる、田辺領主安藤直次(藤巖公)を敬い旧田辺藩士の有志により建立された。



**闘雞神社** 世界遺産  
熊野三山の別宮的存在。源平合戦の時、熊野水軍が源平どちらにつくか、鶏を戦わせて神意を伺った故事でも有名。



**本宮温泉郷**  
1800年以上の歴史を誇る湯の峰温泉、川原を掘ると温泉が湧き出す川湯温泉、西日本最大級の露天風呂が自慢の渡瀬温泉など個性豊かな温泉を有する。



**牛馬童子**  
世界遺産熊野古道のシンボルとして知られる。



世界遺産



**熊野本宮大社**  
本宮、速玉、那智の三社からなる熊野三山の中心。

## ★ 田辺市

田辺市は、和歌山県全域の2割を超える県下最大の広大な面積を有しています。

全体の約90%を森林が占めており、平野が少なく、海岸部からすぐ山岳地帯へ移行しています。

また気象では、海岸部は、温暖多雨な太平洋型気候。山間地は寒暖の差が激しい内陸型の気候とかなりの地域差が見られます。

観光では、世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」を含み、熊野本宮大社や龍神温泉などの観光スポットが目白押しです。

### 田辺市DATA

面積	1,026.91km <sup>2</sup>
東西の長さ	約46km
南北の長さ	約47km

## 未来へつながる道 田辺市

〒646-8545 和歌山県田辺市新屋敷町1  
TEL : 0739-22-5300 (代)  
ホームページ : <http://www.city.tanabe.lg.jp/>

和歌山県



**紀州梅の主産地**  
梅を主に栽培している地域です。



**温州みかん**  
温暖な気候で育ち、甘くて口当たりが良いのが特徴。



**レタス**  
すさみなどで栽培している。



**きんかん**  
本州最南端、串本町大島で育ったきんかん。



**花木** (シキミ、ヒサカキ等)  
和歌山県は花木産地、日本一。田辺市は、その主な産地です。



**川添茶**  
数百年の歴史、日置川上流20kmの川添地域の茶。



**花き**  
トルコギキョウ、ガーベラ、スターチス、カスミ草等、管内で幅広く栽培している。



「JA紀南」は、和歌山県南部の田辺市・西牟婁郡一円の9つのJAが合併して、平成15年4月に発足しました。

太平洋に面した紀伊半島の西岸に位置し、紀伊水道を流れる黒潮の影響によって気候は温暖多雨。果樹を基幹とした総合園芸産地を形成しています。

梅を中心に、温州みかん・中晩柑、すもも、花き、野菜、茶など様々な農作物を栽培しています。

また、自然に恵まれた紀南地域は、世界遺産に登録されている熊野古道、海水浴や温泉で賑わう南紀白浜温泉、本州最南端の串本町潮岬もエリアに含まれています。



〒646-0027 和歌山県田辺市朝日ヶ丘24-17  
TEL : 0739-23-3450 (代)  
ホームページ : <http://www.ja-kinan.or.jp/>

紀州田辺うめ振興協議会(田辺市・JA紀南)

〒646-8545 和歌山県田辺市新屋敷町1 田辺市農林水産部梅振興室  
TEL 0739-26-9959 (直通) FAX 0739-22-9908  
ホームページ <https://www.tanabe-ume.jp/>

発行 令和3年4月1日