



収穫した梅は塩漬けされ、7月末頃から土用干しに入ります。天気の様子を見ながら、乾燥加減をチェック。晴天時には約1日半で半面が干されるといいます。専用の道具を使用するもの、基本的にはすべて手作業。暑い中、梅の表面を丁寧にチェックしながらの作業が9月末頃まで続きます。その後、シソ漬けやハチミツ漬けなどの加工となります。



# 福井梅

「産地」若狭町、小浜市、おおい町、南越前町、敦賀市、美浜町、越前町  
 「収穫時期」青梅 6月初旬～7月初旬(梅干し・梅加工品は通年)

歴史深い梅栽培。  
 丁寧な手作りされた  
 梅干し以外にも  
 多彩な加工品が登場。

福井県内で最も古く大きな梅産地は、三方五湖周辺です。三方湖畔の国道162号線を海に向かって進むと、湖畔には、梅園、道の駅三方五湖、農家の売店、JA敦賀美方梅の里会館が並び、福井梅発祥の地・伊良積地区へと続きます。梅の産地らしい風景が広がるこの地域は、かつては西田と呼ばれ、江戸時代の天保年間(1830～1844)頃より梅が栽培されてきました。在来の「紅映(べにざし)」「剣先(けんざき)」に、昭和から平成にかけて育成された「新平太夫」「福太夫」が加わった福井県独自の4品種が、今日の福井梅となっています。

2月下旬～3月に開花して実を結び、大切に育てられ6～7月には収穫。約半分は生で出荷され、半分は加工して販売されます。梅干しは昔からの保存食であり、今も主力の商品。完熟の梅を塩漬けにしてから天日干しする「土用干し」は、梅産地ならではの夏の風物詩です。一つ一つ丁寧に並べ、裏返し、適度に乾燥して白干し梅に。一次加工品である白干し梅は、二次加工で塩分や味を調整して梅干し製品になります。福井梅の梅干しは、実がしっかりとっているのに口当たりが柔らかく、果肉の密度が高く感じられて美味しいと定評

を得ており、県内のみならず、大手コンビニエンスストアのおにぎりや、全国の有名百貨店などでも取り扱われています。

梅は生食のできない果物で、酸味やさわやかな香り、完熟の鮮やかな色は加工に向いています。そして、福井梅は梅の中でもミネラルを多く含む美容と健康の味方で、多くの方に食べてほしい食材です。近年では斬新なアイデアと加工技術の進化により、塩分の低い梅干し、甘すぎない梅酒、鮮やかなオレンジの完熟梅ジャムなどが次々と誕生し、福井梅や各地域の多彩な魅力を発信しています。

## 梅干しだけじゃない!! 福井梅の加工品

福井梅を使った多彩な加工品が続々登場しています。  
 さまざまな梅加工品をご紹介します。

JA敦賀美方 梅の里会館 ☎0770・46・1501

「JA敦賀美方」の梅加工品の直売店。梅干しなどを加工・販売しています。



(写真左)「梅肉」すぐ使える練り梅は、無添加で塩分18%と低塩分8%タイプがある  
 (写真右)「ウメラルウォーター」梅果汁を5%使用した、梅の風味がほんのり美味しい梅飲料

JA若狭 若狭ふれあい市場 ☎0770-56-5030

「JA若狭」直営の農産物直売所では梅加工品の他、地元野菜を販売しています。



「梅どら焼き」JA若狭と小浜の老舗和菓子店が共同開発。梅ジャムと北海道産小豆を使用したほんのり甘酸っぱい味が特長