

和歌山

地域面3ページ

和歌山支局

〒640-8154 和歌山市六番丁5
 和歌山第一生命ビル4階
 TEL073(431)1411
 FAX073(433)0650
 wakayama@mainichi.co.jp

【通信機関】

橋本	0736(32)0063	新宮	0735(28)1751
海南	073(482)0675	御坊	0738(22)2511
湯浅	0737(62)2870	田辺	0739(26)1026
			073(423)9291
			0120-468012

【広告問い合わせ】
 【購読問い合わせ】

星の占い
 マーク矢崎
 13日



左会津川に沿いにある梅農家(田辺市中三栖)にて

いい塩梅に干し上がった南高梅

絵と文・熱田親憲 題字・熱田秦華

熊野古道

みづくくさし記

8

梅生産の本場を一度
 みたいと思っていた
 が、8月の天候が落ち
 つかず延び延びになっ
 ていた。天候の落ち着
 いた9月上旬、田辺市

中三栖の梅農家を訪ね
 た。紀伊田辺駅から北
 東に向かって県道21
 6号を走った。途中の
 梅畑の中に「万呂王子
 跡」があり、今は近く
 の須佐神社(同市下方
 呂)に合祀されている。
 この神社は、万呂三カ
 村の鎮守として、今も
 健在である。この古い
 社は216号沿いの大
 きな池の前にあり、高
 台の神社から見ると景
 色もなかなかのもので

久しぶりの好天でホッ
 としているとのことだ
 った。
 216号を更に進む
 と左会津川と合流し、
 対岸では、梅農家の方
 たちが梅を揚げ、晴天
 下で天日干しにされて
 いた。干し上がった梅
 は、梅肉を内に秘めた
 柔らかい肌にとろとろ
 と塩化粧しているよう
 だった。作業場では男
 衆が漬け上がった塩梅
 を一個ずつ木ザラに載
 せていた。

仕上げるといふ。雨に
 すぐ対応できるよう、
 干し台の両端にビニ
 ルシートが巻きつけら
 れていた。
 作業場では女性が、
 乾燥を終えた梅の大き
 さと品質の選別に余念
 がなかった。タイミン
 グを見て見本の塩梅を
 味見させてもらい、そ
 の塩辛さに、普段、い
 て梅干しに加工され
 る。梅は農家に大切に
 されている宝石である
 ことを目の当たりにし
 喜ばしい。

梅干しは冬の寒さを
 耐えた梅の木が開花
 し、初夏に実となった
 梅を一個一個丹精こめ
 て梅干しに加工され
 る。梅は農家に大切に
 されている宝石である
 ことを目の当たりにし
 喜ばしい。

和食の原点 農業遺産へ

あった。しばらく走る
 と、道路沿いに大きな
 ビニールハウスを持つ
 梅農家、掛田雄史さん
 宅が目止まった。中
 では梅が干され、香り
 に睡をのみ込んだ。セ
 イロ(1辺50〜60センチ
 樹脂製)1枚に3リサ
 イズの南高梅が約2
 00個並べられ、その
 セイロが所狭しとハウ
 スを埋めている。3、
 4日乾燥させてメーカ
 ーに出荷するという。

せていた。家内は店頭
 で買えない出荷前の塩
 梅を分けていた。だ
 梅農家、掛田雄史さん
 宅が目止まった。中
 では梅が干され、香り
 に睡をのみ込んだ。セ
 イロ(1辺50〜60センチ
 樹脂製)1枚に3リサ
 イズの南高梅が約2
 00個並べられ、その
 セイロが所狭しとハウ
 スを埋めている。3、
 4日乾燥させてメーカ
 ーに出荷するという。

作業場の軒先では、
 左会津川で釣られたア
 ユが素焼き風に焼かれ
 ており、ごちそうにな
 った。香りと舌に残る
 塩味が一つになり、絶
 妙な味であった。

梅は日本の食生活
 を何百年も支えてきた
 日本人が誇るべき食
 物であり、これこそ和
 食の原点である。
 田辺市では、梅を世
 界農業遺産に登録しよ
 うと動き出している。
 日本の食生活を支えて
 きた梅が世界に認めら
 れる日が早く来ること
 を願ってやまない。
 秋干しの梅返しをり
 塩まみれ 秦華
 (次回は27日掲載予定)