

梅干しの甘酸っぱい香りに満ちた
天日干し場。満遍なくしっかり干
すため、ざるに並べた梅干しをこ
ろころと転がしていきます。



日本に古くから伝わる保存食・梅干し。
身近にありながら、実はその作り方は変わりつつあります。
昔ながらを守り続ける、王隠堂農園(奈良県五條市)を
訪ねました。

悠 久 の 梅 干 し



「山と一緒に梅を育てる」、梅農家の仁志与士久さん・美歌さん夫婦。



梅は一粒一粒、手作業で収穫します。



今でも奈良の山々は、梅と柿の樹で覆われています。

「昔からの梅干し作りは、畑で採れた梅を塩漬してから天日干し、ほんでしそ漬けをして熟成させます。でも今は、原料の梅は輸入物が多くなつてくるんです。輸入量は2000年代前半には国内生産量と同等になったこともあり、現在でも供給量全体の3〜4割を占め、主に中国から輸入しています*。塩漬けの状態です。天日干しはせず、調味液に漬けて完成します。その方が安く、はよできるから。また減塩志向で、しょっぱない梅干しが増えてますけど、国産の梅を使つても、作り方は同じことが多いです。その場合、塩を多く抜いた分、保存がきかんのので保存料を使わなかんし、天日干しからできるうまみがない上、さらに甘くするんでうまみ調味料や甘味料など、食品添加物を使うんですわ。店頭で梅干し、もしくは味付け梅を手にしても、一括表示を見ると、保存料のV・B1やうまみ調味料のアミノ酸等、甘味料のステビアなどが並んでいることも多いでしょう。実

保存食に
保存料はいらない

梅干し食べて元気になろう



3



1



2

- 1 塩漬けされた梅は鮮やかな黄色に。
- 2 天日干しされ、見た目はしわが寄っていても、干したふとんのようにふんわりとやわらかいのが、梅干し本来の姿。
- 3 「新梅が出て仕事に追われる時は、夢に梅干しが出てきます」と笑う加工場長・西本大介さん。



4 「箸でこないやって梅干しをほくしてから食べます」と王隠堂さん。実は、昔ながらの赤い梅干しごはんは、今や少なくなっています。

5 揺るがぬ想いで日本の伝統の食を守り続ける、王隠堂農園の王隠堂誠海さん。

は、日本の昔ながらの梅干しを食べていると思いきや、そうではない現実があるんです。梅の一大産地・紀伊半島で梅と梅の加工品を生産する、王隠堂農園(奈良県五條市)の代表・王隠堂誠海(まきみ)さんは話します。

王隠堂さんという苗字は珍しいですが、700年近く前の南北朝時代、京から奈良・吉野に逃れてきた後醍醐天皇一行を堂にかくまったことから授けられたといわれています。その頃からこのあたりの山々では梅と

柿が栽培されていたそうで、奈良県は梅の歴史が非常に古いことが分かります。王隠堂農園は、奈良県を中心に和歌山県と三重県にまたがる自社農園・契約農園で、農業を極力使わず梅を栽培し、昔ながらの梅干し作りを守り続けています。

おまんこさんと一緒にっくらえる。

緑がみずみずしい6月。奈良の山で、朝から梅を収穫するのは仁志(にし)と士久(しき)さん・美歌(みか)さん夫婦。昔からある梅は急斜面に植わっていることもあり、一歩一歩地を踏みしめて登りながら、一粒一粒手でもいでいきます。除草剤を使っていないので、樹の下も一面緑です。「根を張るレモングラスが自生しとるおかげで他の草が抑えられるし、最後は土にすきこんで肥料にしています。梅は品種を4〜5種類育てて、病気の蔓延などを防いだるんです」とは士久さん。梅がしっかりと光合成できるように、収穫の半年以上前に丁寧に行った剪定で適度に葉を残し、たくさんの梅が元気に樹になっています。「山と一緒に梅を育てている感じがやね。畑仕事ばっかりだった親父の習慣がしみついてもうて、俺も気づくと山におりますわ」。そう話す士久さんは汗を額に浮かべつつも笑っていました。

梅の収穫とともに始まる梅仕事。今年6月15日に新梅の塩漬けが始まりました。塩漬けされて鮮やかな黄色になった梅は、ざるにのせられて天日干しへ。「しっかりと干して水分をとばします。そしたらうまみが凝縮され、果肉が干したふとんのようになんわりとやわらかくなり、赤じその色入りがよくなるんです。見た目はしわの寄ったこれが、梅干し本来の姿です」。暑い中、ざるの上



6

で梅干しをころころと転がしながらも明るい笑顔で、加工場長・西本大介(だいすけ)さんは話します。満遍なくしっかりと天日干しされた梅干しは、落ち着いた橙色になっていました。そんな梅干しを待っていたのが地元産の赤じそ。梅干しと赤じそを交互に重ねて漬け込み、熟成させれば完成です。

その一粒が できること

「梅はその日の難逃れ」といわれるように、梅干しは体によいものとしても重宝されてきました。「俺も毎日梅干し食べとるよ。伝統食は長い月日をかけて、人の体に合わせて残されてきたもんです。梅の産地・紀

伊半島は、日本有数の山間地。畑が入り組んだ山間地は、地域で連携することが必要で大切なんです。梅の栽培で農業を減らしたり梅の加工を共同で行ったりと、これまでお互いを認め合いながら関係を築き上げてきたんです。今、梅農家も減ってきたりけど、これから改めて、自分の食を持続可能にするために、

何ができるのか皆で考えていかなあかんと思います」。王隠堂さんは力強く語ります。食文化、作り手、地域、そして私たち自身を元気にする日本の伝統の食・梅干し。その滋味深い味わいを、日々の食卓でいただきますしよう。

※農林中金総合研究所「調査と情報2016」参考



自社農園・地元契約農家の梅を天日干し・赤じそ漬け
王隠堂農園の梅ぼし

1493 28
300g 1,000円(税込1,080円)
④王隠堂農園(奈良県五條市)

赤じそ入りの練り梅。
調味料や薬味として万能
梅びしおチューブ
(カリカリ梅入り)

2944 蔵
100g 498円(税込538円)
④王隠堂農園(奈良県五條市)

梅を吹き詰めてできた、
王隠堂の梅肉エキスを使用
梅肉エキス飴

2943
80g 300円(税込324円)
④フルーツバスケット(静岡県函南町)

※同時配布のカタログ『ツチオーネ』とお買いものサイト138号も合わせてご覧ください。



7

6 梅干しと赤じそを交互に重ねて漬け込み、熟成させます。

7 赤じそも地元の契約農家のもの。

イベント

編集後記

初夏から夏にかけて梅仕事盛りだくさんの王隠堂農園。暑くてやることも多いのですが、王隠堂農園の皆さんはとっても元気でした。昔ながらの梅干しにはやはり元気にする力があるからなのかもしれません。残暑の次は新米の季節。梅干しと一緒に、元気に過ごしていきましょう。(編集部・大塚)



見て触れて食べて、さなかを学ぼう!

わくわくおさかなタッチ鮮魚店

2019.10.12 (土) 10:00~13:30

実際に見て、触れて、魚の生態を学びます。おさかな先生の青木宏樹さんが、解剖もしながら教えてくださいます。その後、イワシのつみれ汁、アクアパッツァをみんなで作り、質問など先生とおしゃべりをしながらおいしくいただきます!

DATA

会場…… オイシックス・ラ・大地
Osaki Kitchen Studio (品川区)
※JR「大崎駅」南改札口より徒歩5分
講師…… 生物コンサルタント・青木宏樹さん
参加費…… 小学生以上●500円、未就学児●無料
定員…… 20名
申込締切… 9月20日(金)
主催…… 大地を守る会 おさかな倶楽部

魚が好きで詳しい青木宏樹さん



あまり見る機会のない!? 丸のままの魚がずらり。



いつもと違う景色が見えてくる

都会の自然観察会 in 昭和記念公園

2019.10.13 (日) 10:00~15:00

この時期の昭和記念公園には、黄色やピンクのコスモスの大群落が登場します。また、日本庭園にある盆栽園では、世界で注目されている盆栽の作品を間近で見ることができます。普段目にする植物も、講師の話聞いて見ると新しい発見があります。

DATA

会場…… 昭和記念公園 (東京都立川市)
駐車場…… あり (有料)
講師…… 樹木医・石井誠治さん
参加費…… 大人 (中学生以上)●500円、子ども (小学生以下)●無料
※入園料は別となります。
定員…… 25名
申込締切… 9月20日(金)
主催…… 大地を守る会 森と木の住まいづくりフォーラム



美しく咲くコスモスの大群落。



保湿オイルで潤う!

自分好みの保湿オイルを作ろう

2019.10.30 (水) 10:00~11:00

乾燥の季節に向けて、好きな香りのオーガニックエッセンシャルオイルで、オリジナルの保湿オイルを作りましょう。彩生舎 (滋賀県近江八幡市) のいろいろなオイルの香りをお試しできます。年末に向けて、お掃除での活用のデモンストレーションも行います。

DATA

会場…… 川崎市中原市民館 実習室 (神奈川県川崎市中原区)
※JR線・東急線「武蔵小杉駅」より徒歩3~5分
講師…… 彩生舎・安東依子さん
参加費…… 700円
定員…… 20名
申込締切… 9月27日(金)
主催…… 大地を守る会 港北大地サークル



自分が気に入ったエッセンシャルオイルで作ります。



生産者と一緒に 実りの秋を楽しみましょう! くらぶち草の会収穫祭2019

2019.11.3 (日・祝) 10:30~14:15

標高約600mという群馬県の倉沢町に位置するくらぶち草の会。春~秋を中心にチンゲン菜やサニーレタスなどを出荷しています。畑仕事が落ち着く11月に、今年も収穫祭が開催されます。野菜の収穫体験やBBQ、餅つきなど盛りだくさん!

DATA

会場…… くらぶち草の会 集出荷場 (群馬県高崎市倉沢町権田5344-185)
※現地集合・解散です。
駐車場…… あり (無料)
参加費…… 大人 (中学生以上)●2,500円、子ども (小学生以下)●無料
定員…… 大地を守る会定期会員●8組
申込締切…… 10月8日(火)
主催…… くらぶち草の会
申込・問合せ… FAX●027-378-4051
TEL●027-378-2531 (9時~17時)
E-mail●kimura@kusanokai.jp

※持ち物: 農作業でできる服装、軍手、食器、飲み物、敷物など
※お申込みの際、大地を守る会定期会員であること、氏名、参加人数 (大人、子どもの人数)、住所、電話・FAX、メールアドレスをご明記ください。

お申込みはWEB または右記申込書を 注文書と一緒に ご提出ください

大地を守る会 イベント 検索



お問合せ

オイシックス・ラ・大地
ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●csr@member.daichi.or.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報をお申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuha.daichi-m.co.jp/information/8>



よみがえれ! プナの森 第27回 秋田・ブナを植える集い

2019.11.3 (日・祝) 9:30~15:30

これまで2,500人以上の参加者が約2万1,000本のブナを植樹。秋田県大湯村の田んぼの水源にもなっている五城目町馬場川上流部には、初期に植えたブナが立派に生長し、広葉樹の森が広がっています。植樹後は、コンサートやバーベキューなど交流会も実施します。

DATA

訪問先…… 五城目町恋地国設スキー場跡地 (秋田県南秋田郡五城目町)
※現地集合・解散です。
駐車場…… あり (無料)
参加費…… 無料
申込締切… 9月27日(金)
※大地を守る会にお申し込みください。
主催…… 馬場川上流部にブナを植える会
問合せ…… 大地を守る会 ソーシャルコミュニケーション部

※ホームページでは10月15日(火)まで申込を受け付けます。

※当日、ブナの森を守る活動に充てられる「ブナ券 (1口1,000円)」のご購入をお願いしています。
※前日18時頃より懇親会を実施予定です。前泊をご希望の場合は、お申込みの際、備考欄にその旨をご明記ください。



第37回 夏の山形村短角牛ベコツアー

2019.7.13(土)~15(月・祝) 岩手県久慈市山形町

5月の短角牛山上げツアーに続き、夏の短角牛に会ってきました。牛たちは緑の牧場でとても気持ちよさそう! 肉用の牛が放牧されることは実は珍しいこと。自然の中でのびのび育つということの大切さを実感しました。生産者から牛や地域の暮らしの話聞き、木登りやカヌーも体験し、夏の思い出になりました。



牛たちにごはんもあげました。



自然の中で遊んで「気持ちいい!」

2019年9月号 イベント参加申込書

ソーシャルコミュニケーション部行

| イベント名 | | | | 参加人数 | 会員番号 |
|----------------------------------|--|--|--|---------------------|--------------|
| 参加者の氏名 (フリガナ) | | | | 性別 | 年齢・学年 (生年月日) |
| 参加者の氏名 (フリガナ) | | | | 性別 | 年齢・学年 (生年月日) |
| アレルギーの有無 | | | | アレルギーの有無 | |
| メールアドレス (事前連絡が可能で添付ファイルが受信可能なもの) | | | | 携帯電話番号 (当日連絡が可能なもの) | |

*ご家族の場合は代表者分のみをご記入ください。

備考 (会員として登録された「住所」と異なる方がいらっしゃる場合はその方の住所、他連絡事項がある場合はその旨をご記入ください。)

*複数のイベントにお申込みされる場合や記入しきれない場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2
ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513