好環境で育まれる　三方五湖の梅

伝統ある「伊左ェ門」の梅干し

代々受け継いだ梅

明治時代、三方梅の発祥の地伊良積から嫁いだふみおばあちゃんが、梅の木を持ってきたのが、我が家の梅作りの始まりです。あれから百年余り、三方五湖の一つ三方湖の西側の山の斜面で、梅作りに励んでいます。

昭和初期には、品種改良された「紅さし」などを新植し、現在約三百本の梅を栽培しています。伊左ェ門は、我が家に約三百年前から伝わる屋号で、家紋も梅鉢です。栽培から加工まで、家族で力をあわせて取り組んでいます。

選定作業に力を入れています

選定は、一年先・二年先に実を付ける枝を見極めて残し、一本一本枝を切っていきます。冬の間は、毎日梅畑で作業をします。

剪定することで実のつきが良くなり、一枚一枚の葉に日光が良く当たり、栄養分をたくさん作り良い梅ができます。また、風通しが良くなるため、病気や虫の害を防ぎます。

収穫は完熟

梅干し用の梅は、木でしっかり完熟させ、自然に落ちてくる実を収穫します。落ちた梅が傷付かない様に梅畑一面にふんわりとネットを張っておきます。

完熟させることで、ぽったりしてまろやかで、皮が薄く肉厚な梅の実となります。

除草剤は使っていません

春になると、梅の木の下は草がいっぱい生えてきます。除草剤をまくと手間は省けますが、安心して食べていただけるように、何回も草刈をしています。

山の斜面で太陽を燦々と浴びる梅の木

～秘伝の味～

・十分に熟し皮が薄く黄色い梅を使っています。

・一樽は六百キロから九百キロと大量に漬け込むので、梅酢が十分に浸透し、味が増していきます。

・天日干は、ハウスで三日間行います。ハウスでは、蒸し干し状態になり、ぽったりと全体が柔らかく仕上がります。

・シソ漬けには、家の畑で農薬を使わずに栽培したシソを使います。新鮮なシソを使うので、シソの香りがいきています。

全て手作りで、心を込めて、長年の経験と技で漬けています。

太陽の光でまろやかな味になります

シソの葉を取る作業は、新鮮なうちに作業を終えるため、孫も一生懸命です

完熟して自然落下し、
甘い香りが広がっています

ラムサール条約に登録された三方五湖

自然環境に恵まれ、秋には湖面からの立ち込める霧に覆われて、梅の木や土に栄養が育まれます。

梅パワー

梅干しはクエン酸を多く含むため、疲労回復に役立ち、胃腸の働きを助け、食欲増進、防腐・殺菌作用があるといわれています。

また、梅干を食べるとたくさん唾液が出るため、発がん性物質を取除いたり、老化を予防する働きがあるといわれています。

当農園は、国道１６２号線からちょっと入った道路沿いです。いつでも見に来てください。

梅の古木に「さるの腰かけ」

五十年以上経つ梅の古木には、腰掛のような半円形で非常に硬いキノコができます。「さるの腰かけ」という日本の霊芝で、昔からガンにも良いと伝えられているものです。

梅の木は、力強く脈々と育ち、びくともしない枝ぶりで、そこに育つ梅の実は、きっと体を丈夫にしてくれるでしょう。

時間をかけて少しずつ成長する「さるの腰かけ」は、年輪のような模様が入っています。

白干梅品評会の受賞暦

平成 14 年度
　福井県経済農業組合連合会長賞
平成 15 年度
　福井県経済農業組合連合会長賞
平成 16 年度
　福井農業協同組合中央会長賞
平成 18 年度
　家の光会長賞

伊左ェ門の梅干は元気な体を応援します
〒９１９―１４６２
福井県三方上中郡若狭町田井３１―１０
伊佐エ門梅干し　代表　井口俊子
℡・fax 0770-46-1283