

ひとつぶひとつぶの愛情

はっちゃん梅干し

シソと塩だけの梅干し

当農園の梅干しは、塩とシソだけで漬けた、昔ながらの味が自慢です。シソは、家の横の畑で農薬を使わずに栽培しています。添加物は一切使っていません。安心して食べられる体に抜群のアルカリ性食品です。白いご飯で、梅の香りを楽しんでください。



水月湖畔の梅畑

西村農園の梅園は、三方五湖の一つ水月湖畔にあります。父母が四十年以上前に、木を切り開墾して創った梅園です。今でも近くに民家がなく、道もなく舟で畑へ行っていました。

今では湖の岸辺に遊歩道があり、サイクリングもできます。毎年5月には全国からたくさんの方が参加されるツーデーマーチも開催されています。



自慢のシソ畑

梅の木の世話から梅漬けまで

①梅の木の下刈り

春になると雑草たちが元気になり草刈が大変です。でも、梅の木が喜んでいると思うと、何回もの草刈も楽しくなります。

②肥やし

花芽肥え：花が咲き誇るように
実肥え：新葉枝が太るように
礼肥え：収穫後のおだちゃん
それぞれに適した肥料を、手でききます。

③消毒

べっぴんさんの梅になるように、動力噴霧器で四回まきます。

④剪定

冬の間、再来年実がなる新芽の枝を程よく残すように、枝を切っていきます。梅のストレスを減らします。

⑤ネット収穫

ネットを張って、梅が熟し自然に木から落下するのを待って拾い集めます。
木で熟した梅は、ぼたぼたのおいしい梅干になります。



⑥選別

一つ一つキズがないか見て、良い梅だけを選びます。

⑧水洗い

⑨塩漬

塩分は、15%、18%と分けて漬けていきます。

⑩天日干し

良い天気
のときに、
三日三晩
干します。
一つ一つ、
重ならない
ように並べ
片面が乾い
たら裏返します。



光を浴びて、梅は日ごとに色や味が増し、皮や果肉が柔らかくなります

⑪シソ漬け込み

シソの葉を枝から取り、塩でもみアクを捨てます。梅酢塩漬けた梅の汁に天日干しした梅と一緒に漬けます。

三ヶ月後、
おいしい梅干しが
できあがります。



「はっちゃん梅干し」

父から受け継いだ農園。母と夫に協力してもらい梅干を作っています。

「はっちゃん」は、私が皆から呼ばれている名前です。縄文プラザで行っている「ほのぼの市」に参加し、月に2回当番で店に立っています。お客さんと梅干の話や、季節の野菜のことなどいろいろ話をするのが楽しみです。

三方中学校の一年生には、毎年梅干し作りを指導しています。子供達に、地元の梅の良さ、手作り梅干のおいしさを、これからも伝えていきたいと思っています。

親しみやすく、

呼びやすく、

食べやすい

三拍子揃った

「はっちゃん梅干し」を
よろしく願います



ほのぼの市に立つはっちゃん

私の作った梅干の中から特に良いものを厳選しました。数が限られていますが美味しい梅干しです。



白干梅品評会受賞
平成10年 福井新聞社賞
" 12年 北陸農政局長賞
" 14年 県議会議長賞
" 16年 日本農業新聞会長賞

連絡先 西村農園
〒919-1461
福井県三方上中郡若狭町海山
TEL・FAX 68の4
0770-47-1086