都城盆地鶯宿梅の梅干し

おばあちゃんがつくる懐かしい〝本物の梅干し〟を継承
無農薬で生産した自家梅園の梅を無添加で加工

本場の本物認定 ココが特徴

都城盆地鶯宿梅の梅干し

名称の由来／昭和38年頃、篤農家の多田氏と徳重氏が栽培を始めた品種が「鶯宿梅」で、偶然この地で従来から栽培されていた「鶯宿」と同じ品種だった。

製法の特徴／無農薬生産し完熟した鶯宿梅を選別し、あく抜きして水洗い。その後海水天日塩で漬け込み3年間熟成させる。これに無農薬生産した「ちりめんじそ」を加え、塩をまぶし揉捻。

原材料の特徴／大ぶりで無骨な鶯宿梅は果毛も少なく、きれいな外観を持つ。栄養分も豊富でビタミンA、カロテン、鉄分を特に多く含む。対して塩分は少ない。

品質と安全性／しそ漬けした梅干し樽は保冷庫（温度15度）で熟成させ、1粒ずつ手作業で選別。異物が入らないよう全ての工程で入念にチェックしている。

業界とりまとめ団体／有限会社徳重紅梅園　宮崎県都城市平塚町9825番地

有限会社徳重紅梅園
代表取締役社長
徳重 俊一郎 氏

この梅干しを食べて最初に湧きあがる感覚――それは〝郷愁〟である。かつて梅干しは家庭で漬けるもので、朝食やお弁当で毎日のように食されていた。そんな、梅の実を赤紫蘇の葉と一緒に塩漬けにした後に日干ししたシンプルなものこそが梅干しであり、最近スーパーの棚に並んでいる〝はちみつ梅〟や〝かつお梅〟などの調理されたものは調理梅と呼ばれる定義が異なるもの。減塩ブームや梅干し嫌いに対応するために加工された調理梅が人気となり様々な種類が売られるようになった反面、無骨なただの梅干しは影が薄くなっているのが現状だ。だが、梅干しを漬けてくれていたおばあちゃんが亡くなって自家製の梅干しが食べられなくなり、その味を他のどこかに求めている人も確かにいる。

歴史をひも解けば梅干しは長期保存が可能で抗菌効果もあることから、携行糧食としてだけではなく怪我の治療にも使われるなど価値の高いものだった。さらに血糖値の上昇を抑える、便秘の解消を助ける、肝機能を高める、酔いを防止するなど実に万能。これは調理梅にはない、本物の梅干しだけにある特性である。だからこそ、本物の梅干しを製造し続けている徳重紅梅園の存在はもっとクローズアップされるべきだろう。

宮崎県の都城盆地では昔から「鶯宿梅」をはじめとする在来種の梅栽培が盛んで、各家庭の庭でも栽培されていたという。そんな中、徳重紅梅園は、徳重文子現会長が昭和30年から約10年間にわたり徐々に畑を広げ築き上げられた。志した理由は様々あるが、何よりも自らの「生まれつき病弱で、病気の度に梅干しを食べて生き抜いてきた」経験から、当時日本人にとって非常に重要だった梅干しを欠かしてはならないという使命感を抱いていたことが大きかったようだ。梅は比較的有機栽培がしやすく、梅干しを作るノウハウもプロでなくとも各家庭にあったことも理由のひとつだ。こうして都城盆地の気候風土で育まれた生きた土で育てられた鶯宿梅を3年間樽の中でじっくりと熟成させる、先祖伝来の製法による梅干しを徳重紅梅園は今もなおつくり続ける。

栄養分、味わい、すべてに大きな違いがある〝本物の梅干し〟

一旦塩漬けにした後に塩抜き工程が入ることで同時に栄養分も抜けてしまう調味梅と本物の梅干しとは、栄養分の面でも大きな違いがある。徳重紅梅園が手掛ける「都城盆地鶯宿梅の梅干し」はさらに、梅干しの中でも特に栄養分に優れているという。全国平均と比較してもビタミンAやカロチンは20倍以上、鉄分は10倍以上、そのほかの数値もかなり高い。その要因のひとつが、一般的に梅干しに使われている水分量が多く肉厚の「南高梅」ではなく「鶯宿梅」だからだ。南高梅より実が硬い分、鶯宿梅には栄養分が凝縮されているのである。もちろん梅の実だけではなく、使う塩も天日乾燥した自然塩であるため豊富なミネラル分が。無農薬で自家生産された紫蘇からも、そのビタミン分が加わることになる。そして、これら特性は味の違いにも繋がっている。酸味と塩気のバランスを程よく整えクエン酸、カルシウム、鉄分、たんぱく質、ミネラルが豊富なことが、深くてあたたかい味を創出するのである。

「この辺りでも今では、梅干しを自ら作っている家庭がどんどん少なくなっている。40代、50代の人の中にはまだ、そのおばあちゃんの漬けた梅干しの味を記憶している人も多く、採算性から見れば楽な仕事ではないが、そんなニーズにこれからも応えていきたい。昔の人が築いた〝食と命の知恵〟をいつまでも守り続けたい」。創始者の使命、思いは2代目の徳重俊一郎社長へと引き継がれた。〝おばあちゃんの梅干し〟はもう食べられないのかとあきらめていた人はこれでもう、諦める必要がなくなった。

梅干しに使われる赤紫蘇も自家製で、無農薬で栽培

「鶯宿梅」の実は和歌山の「南高梅」より硬いが、その分栄養分が多い

徳重紅梅園の創始者である徳重文子会長と2代目の徳重俊一郎社長

南北約40キロメートル、東西約15キロメートルの楕円形領域に広がる都城盆地

宮崎県の都城盆地で昔から盛んに栽培されていた在来品種「鶯宿梅」

都城盆地で栽培される「鶯宿梅」
紀元前より中国に存在していたという持つ梅干しは、日本でも古くから食されていた。宮崎県の都城盆地では実が硬く栄養分がより凝縮された「鶯宿梅」が盛んで、都城盆地の気候風土で育て先祖伝来の製法で漬けられた梅干しが今もなお製造されている。

審査専門委員
フードジャーナリスト
食文化研究家
エッセイスト
向笠 千恵子 氏

地域伝統種の梅と、無農薬栽培が味の決めて

鶯宿梅は約七百年の歴史を持つ。風味のよさで知られているが、栽培が至難のため希少品種だ。ただ、都城市ではこの梅が長年親しまれてきた。また、梅を食べて健康になった一人の地元女性が梅干しをつくっている。60年間も無農薬栽培を続け、伝統製法で漬けているから、まさしく天与の滋味であり、すばらしい地域遺産でもある。

商品情報
無農薬で生産した自家梅園の梅だけを無添加で加工した逸品。右上／“鶯宿梅3年物特級品 500g/300g”、中央上／“鶯宿梅3年物1級品 500g/300g”、左上／“鶯宿梅3年物お徳用500g”、左下・中央下/“鶯宿梅3年熟成梅肉 230g/90g”、右下/“いのちの梅干し 100g”

関連団体
有限会社　徳重紅梅園
宮崎県都城市平塚町9825番地
☎0986-22-6325