



宮崎県

人の命をつなぐ「食」を伝える
無農薬・自然栽培から生まれた健康食品

おうしゅくばい

都城盆地鶯宿梅の梅肉エキス

栄養たっぷりの青梅の果汁を2%にまで凝縮
青梅の実に搾り汁を加熱、水分を蒸発させてペースト状にした「梅肉エキス」は民間薬として昔から存在していた。家庭での梅栽培が縮小していく中、徳重紅梅園はその伝統を残すべく「鶯宿梅」の梅干しと梅肉エキスを製造し続けている。豊富な栄養分をもつ青梅の汁を約2%にまで煮詰め凝縮させた梅肉エキスは免疫力を高めるほか、様々な健康への効能が期待できる。



果実はやや大きく、果毛が少なく光沢があるのが鶯宿梅の特徴

本場の本物認定
ココが特徴

都城盆地鶯宿梅の梅肉エキス

名称の由来／鶯宿梅は1200年の伝統を誇る在来品種の梅で、平安時代に詠まれた「鶯宿梅」という有名な和歌の題材にもなっている。

製法の特徴／鶯宿梅の青梅を種と果肉に分け、果肉だけを粉碎。そこから果汁だけを搾り、土鍋で7～8日かけて煮詰める。

原材料の特徴／鶯宿梅の果実は他品種と比べ大ぶりで無骨。全国標準値と比較しビタミン、鉄分等の栄養価がより豊富であるのは、鶯宿梅の品種特性と都城盆地の土壌と当社の栽培法によるもの。

品質と安全性／自社梅園で無農薬栽培した鶯宿梅を使用。加工の際に使用する樽やカゴは常に洗浄を欠かさず、異物が混入しないよう全ての工程において厳しくチェックを行う。

特認者／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

宮崎県の都城盆地では「鶯宿梅」という品種の梅の栽培が盛んで、かつては各家庭で栽培された梅の実を紫蘇の葉と一緒に塩漬けし、それを干してつくった梅干しが毎日のように食されていた。便秘解消、肝機能改善、酔い防止など健康面に効果があることもその理由のひとつで、サプリメントがなかった時代の人はこうして自ら健康食品を作り、身体のケアを行っていた。そして「梅」のポテンシャルは梅干しだけに留まらず、実の搾り汁を加熱・蒸発させベースト状にした「梅肉エキス」が民間薬として昔から存在しており、産地ではこの梅肉エキスが今も受け継がれているという。家庭での梅栽培が縮小していく中、「病弱だった自分を守ってくれた」という思いからその伝統を残すために「鶯宿梅」を栽培し、梅干しとともに梅肉エキスを人々に提供し続



粘度の高さが品質の高さを証明している

なのである。

「二日よりも三日、三日よりも四日」

原材料だけではなく製法についても、昔の家庭で行われていた伝統が受け継がれている。一般的な梅肉エキスは大量の梅果汁をステンレス製等の大釜で2～3日煮詰める製法が採られる中、徳重紅梅園では家庭で使用されるサイズの土鍋を使い、焦げ付かぬよう絶え



無農薬で栽培される鶯宿梅

ず人の手でかき混ぜながら7～8日間煮詰め続ける。大変な手間を惜しまぬ理由、それはこれこそが先祖伝来の製法だからだ。一日煮るだけでも梅肉エキスは作れるし効率もいい。しかし「二日よりも三日、三日よりも四日、時間をかけて煮詰めれば煮詰めるほど良いものが出来る」という昔からの言い伝えを守ることが徳重紅梅園では重要視。その結果、ハチミツ程度の粘度に留まる他の梅肉エキスに比べ、スプーンですくつても垂れることのない高粘度に仕上がるのが特徴となっている。また長時間煮詰めることで、クエン酸と糖の結合により血液をサラサラにする効果があるムメフラールという成分が副次的に生まれるという利点もあるのだが、それよりもむしろ「命を守るためのもの」という、いにしえの価値観を継承し続ける使命感の方が勝っているのだろう。2%という濃度には栄養分だけでなく、そんな強い思いも一緒に凝縮されている。データなどなかったその昔、ムメフラールによる効能は生活の中で人々が肌で感じていたもの。今更ながら昔の人の研ぎ澄まされた感覚には敬



磨り潰した果肉から果汁だけを絞る

サプリメントにはない効果や様々な服用方法も魅力

かつては下痢や腹痛、赤痢等の民間薬とされていた梅肉エキス。免疫力アップの効果が高く、「風邪をひきにくくなった」「花粉症が軽くなった」など、愛好家から「効果あり」の声は今も多数届いているという。また最近では新型コロナウイルス禍で免疫力への関心が高まり、梅干しの定期購入者が梅肉エキスも併せて購入するケースが増えているという。

サプリメントにはない梅肉エキスの独特な酸っぱさが分泌を促進させる唾液には、細胞の老化防止や食欲増進、口臭の改善などの働きがある。エキスを直接舐めると



梅肉エキスには完熟梅ではなく青梅を使用



いう薬的な服用方法以外にも、安心安全の自然の果汁100%製だから、様々なレシピで楽しめるのも魅力だ。冬はお湯に溶かして身体を温めるもよし、夏は冷えた炭酸とハチミツで梅ソーダにすると涼やかさと爽やかさも味わえる。



商品情報

手間暇かけて抽出された、先祖伝来の鶯宿梅・梅肉エキス。パッケージサイズは4種類。左から、200g入り 18,360 円、100g入り 10,260 円、50g入り 5,616 円、30g入り 3,780 円。

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

梅は梅干、梅酒でおなじみだが、梅肉エキスも秀逸な食品だ。

青梅の搾り汁を約2%にまで煮詰めるだけに、有効成分や酸味などが味覚の五味に凝縮していて、一紙めすれば心身がうるおう。わたしは蜂蜜割りジュースにしたり、味噌汁、カレーの隠し味にも用いる。徳重さんが無農薬栽培した鶯宿梅には、梅の“いのち”が息づいているのである。



審査専門委員*
フーデジャーナリスト
食文化研究家
エッセイスト

向笠 千恵子 氏