



塩漬けた梅を3~4日かけて天日干しにする、南高梅の梅干し乾燥場。ハウス内の夏場の気温は60度にもなります。



梅づくりの話をうかがった小谷和重さんと、息子さんの弘和さん。美容師を目指していた弘和さんですが、梅づくりを継ぎ3代目に。



取材に訪れた3月半ば、山地の畑は一面、梅の花で埋め尽くされ、ミツバチたちが忙しそうに飛びまわっていました。



「梅干しは100年後にもけってなくなりません。日本の食の原点です」と話す南紀梅干の細川社長。



収穫した梅に20%の塩を加えて約1.5~2カ月間漬ける、南紀梅干の塩漬けタンク。



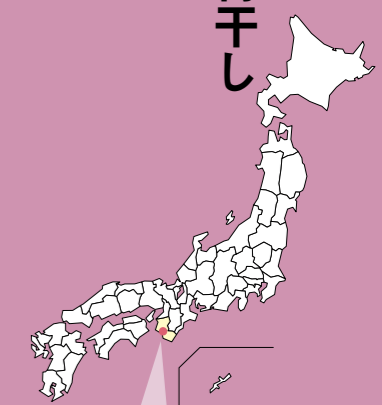
枯れた花びらを取ると、中から米粒ほどの幼果が見つかりました。これが数カ月後には大きな梅の実に成長します。



セブン・イレブン

農家と一体となつてつくる最高品質の梅干し  
手巻おにぎり 熟成旨味仕立て

# 紀州南高梅



## 和歌山県日高郡 みなべ町

和歌山県の南西部に広がるみなべ町は、南高梅発祥の地。町内には生産農家だけでなく加工、流通、小売など梅関連の産業従事者が多い。



セブン・イレブンで不動の人気を誇るおにぎりの具は「南高梅」。その南高梅の梅干しは、どのようにつくられているのでしょうか。早春の梅畑と加工工場を訪ね、こだわりの梅干しづくりを取材しました。

### 南高梅への誇りが 高品質の梅干しをつくる

日本の梅の約6割を生産する和歌山県の中で、みなべ町は最高級品種といわれる「南高梅」のふるさとです。南高梅は種が小さく、皮が薄く、果肉が多くて柔らかいことが特徴。この南高梅でつくる梅干しは、まるでフルーツのように豊潤でふくよかな味わいです。和歌山が梅の名産地になったルーツは江戸時代。ここを治めていた安藤直次が、傾斜地が多く土地が痩せて米づくりに適さないこの地に、梅を育てることを奨励したことから始まります。やがて明治35(1902)年、高田貞楠まことさんが栽培する梅の中に大粒でそれはそれは香りの良い梅の木を発見し

ます。それを母樹として育成された高田梅が、梅の優良品種の選定会で最優良品種に認定されます。その時調査に協力したのが南部高校だったことから、校名と高田梅にちなんで「南高梅」と名付けられました。この南高梅の梅干しを使ってつくるのが、セブン・イレブンの「手巻おにぎり 熟成旨味仕立て 紀州南高梅」。日本人のソウルフードであるおにぎりで、不動の人気を誇っています。3月中旬、その梅干しの原料となる梅畑を訪ねました。日差しがたつぷり降り注ぐ小谷和重さんの畑の梅には、まだ白い花が残っていました。「農業は自然が相手。中でも梅の出来不出来は、その年の天候により大きく影響を受ける」と小谷さんは言います。

「南高梅は自家受粉しないので、近くに他種の梅を植え、ミツバチを利用して受粉・結実させます。そのミツバチの活動が活発になるには気温12~13度が必要で、その気温と花の時期が合うことが重要なのです」

梅の実が成長する梅雨の6月の時期に、十分に雨が降ることも大切で、この雨が実を太らせます。

収穫後の剪定も、翌年の梅の出来に影響を与える繊細な作業。残す枝、切る枝の判断が収穫量を左右するそうです。「梅づくりは何年やっても奥が深い」と小谷さんはしみじみと話します。

農家さんが丹精こめて育てた南高梅を梅干しに加工するのが南紀梅干株式会社です。「みなべ町の南高梅を守り育てる多くの農家さんと一体になって、日本の食文化の原点である梅干しづくりを続けています」と代表取締役



樹齢約120年の南高梅の母樹「高田梅」が、記念碑とともにみなべ町の誕生の地に植えられています。



熟成期間を延長したことで、梅の酸味・塩味がとれた旨味のある梅干しを具に使用したおにぎり。全国のセブン・イレブンで販売。(一部地域を除く) 価格：115円(税込124.20円) ※4月末時点

こだわりの産地を訪ねて  
「永久の気品の巻」の  
ムービーはこちら

