



# Tanabe East Rotary Club in 2018-19

2018-19年度RI会長：ハリー・ラン

第2640地区ガバナー：樫畑 直尚

田辺東ロータリークラブ

創立：昭和49年5月15日

会長：武田 静也

幹事：野村 憲司



例会場/事務所：田辺市下屋敷町81-10

きのくに信用金庫田辺支店3F

Tel 0739-24-6427 Fax 0739-34-5008

http://tanabe-east-rc.com/

E-mail info@tanabe-east-rc.com

例会：毎週水曜日 12:30～

ビジターフィー ¥2,000

## ○会長報告 会長 武田 静也



- 本日のお客様は、田辺市  
農林水産部 梅振興室 室長 廣畑 賢一（ひろはた  
けんいち）様です。後ほど宜しくお願い致します。
- 2月16日(土) ダイワロイネットホテル和歌山に於いて「次年度のための地区チーム研修セミナー」が開催されました。ガバナー補佐予定者として私、武田が出席致しました。
- 本日のお弁当は、クラブ奉仕B委員会のお弁当担当企画で「和づち」さんです。ご賞味下さい。



- 2月13日開催の定例理事会のご報告を致します。
- ◎例会場のマイクシステムについて…修繕にて改善。（岡本会員による）継続使用。
- ◎創立45周年記念事業について…2台の防犯カメラ設置は計画通り進行中。  
50周年記念事業について…5年間で少しずつ集め、積み立てること。
- ◎R L I（ロータリー・リーダーシップ研究会）の開催について…幹事、宜しくお願い致します。
- 昨日2月19日(水) 創立45周年記念事業として田辺市に寄贈する防犯カメラ2機を設置して頂きました。田辺駅前の田辺市観光センターと闘鶏神社前の街なかポケットパークの二箇所です。



## ○幹事報告 幹事 野村 憲司



### ■例会日時変更

#### ◎白浜RC

3月 1日(金) → 休会

3月 8日(金) → 3月 6日(水)19:00～

場所：ホテル むさし

3月22日(金) → 休会

#### ◎和歌山東RC

3月 7日(木) → 3月 7日(木)12:00～

場所：アクロナイネン株式会社 田辺工場  
(工場見学)

3月28日(木) → 3月28日(木)18:30～

場所：ダイワロイネットホテル和歌山4F  
(お花見例会)

### ■メイクアップ

#### ◎2月13日(水) 定例理事会

本田耕二、木村壽一、小山實、畔田実、森本修至、  
中嶋伸和、岡本博、坂本正人、武田静也、渡口眞二

#### ◎2月16日(土) 次年度のための地区チーム研修セミナー 武田静也

### ■回覧

#### ◎週報「田辺はまゆうRC」「那智勝浦RC」

#### ◎田辺随筆クラブ(上原俊宏会員)より 「土 228号」

#### ◎公益財団法人 天神崎の自然を大切に作る会より 「第27回子どもふるさと絵画展のお礼とご報告」

#### ◎「ハイライトよねやま227号」

#### ◎TNK東日観光株式会社より

「2019年国際ロータリー年次大会(ハンブルグ大会)  
参加旅行募集案内送付のご案内」

## ○ゲスト・ビジター

田辺市 農林水産部 梅振興室  
室長 廣畑 賢一 (ひろはた けんいち) 様



## ○本日の唱歌

「富士山」 唱歌委員 西谷 貞彦 君



## ○出席報告

会員数 43名 義務免除 6名 本日の欠席者 7名  
本日出席率 81.08% 2月6日の修正出席率 94.74%

## ○にこにこ報告 (敬称略)

◇田辺市 農林水産部 梅振興室 室長 廣畑賢一様をお迎えして。  
愛須勝章、上原俊宏、岡本博、木村壽一、畔田実、小山實、坂本正人、佐田一三、武田静也、竹中悟、竹村英一、谷中順次郎、谷本司、玉置佳範、西谷貞彦、野村憲司、橋本隆、本田耕二、山本亘、早稲田清司

◇お弁当、ありがとうございます。 湯川和洋

◇お花頂きます。 吉田和枝

☆皆様たくさんのニコニコありがとうございました。

## ○本日のプログラム

田辺市 農林水産部 梅振興室  
室長 廣畑賢一様



### 安藤直次公と紀州の梅



和歌山は江戸時代、徳川御三家の一つである紀州徳川家が治めた地であり、初代藩主徳川頼宣(よりのぶ)公の家老として紀州に入った安藤直(なお)次(つぐ)公は、知行として田辺三万八千石の所領を授かるが、田辺領内は耕作不能な土地や生産力の低い痩せ地が広がり作物も悪く、農民の暮らしは厳しいものでした。

そこで直次公は、痩せ地や山の斜面に梅の栽培を奨励し、その土地を田畑の耕作不能な地域として、税を免除する保護政策をとった為、田辺・みなべを中心に梅の栽培が広がりました。  
獲せた土地で取れる梅の実は「やぶ梅」と呼ばれ果肉も薄く小粒であったが、これまで梅干しは僧侶が食し、武士が毒消し兵糧などに用いられていたものが、江戸時代に入ると庶民も食す様になり、民間治療や薬にも用いられ定着して行く事により、梅干しを江戸に送る様になり、元禄頃(一六八八〜一七〇三、将軍徳川綱吉時代)迄に紀州の名産物と広く知られるようになります。

又、紀州五代藩主徳川吉宗(後の八代将軍)が梅干しの保存を奨励したことから、梅の栽培が更に盛んになっていきました。

梅に携わる人々は、先人たちの苦しかった日々を忘れず、梅の品種改良に取り組み、努力を惜しみませんでした。そして安藤直次公が奨励して始めた梅の事業は、時を経て今日、南高梅や古城梅を中心に、紀州の梅として収穫量と質共に全国一を誇っています。

### 藤巖神社



例大祭 五月十三日  
祭神 安藤直次公(藤巖公)  
弘治元年(一五五五)〜  
寛永二年(一六三五)



安藤直次公は幼少から徳川家康に近接し、姉川合戦、長篠合戦長久手合戦などに従軍のちに家康の側近として幕政に参画した。

慶長一五年(一六一〇)家康の第十氏頼宣の傳約となり、大阪の陣には頼宣に従って出陣。元和五年(一六一九)頼宣が紀伊に移ると、紀州徳川家の附家老としてこの田辺に封ぜられ、三万八千八百石を支配した。  
屋敷城(後の錦水城)の築城と城下町の整備が進められ、商業や文化面に力を注ぎ、以来田辺は明治に至るまで安藤氏三万八千八百石の城下町として発展して行く。寛永十二年五月十三日没。享年八十一歳。

位牌は、田辺市内の慈航山海蔵寺に安置されており、墓所は三河国碧海郡(愛知県岡崎市大和町)桑子山妙壽寺。法名が『藤巖院殿崇賢居士』であるため「藤巖公」とお呼びしている。

明治十九年(一八八六)有志により、現在の田辺の原形を作られた藤巖公の功績に感謝し、威徳を永久に崇敬する為、龍鎮神社内に建立し、現在に至る。



四つのテスト：1. 真実かどうか2. みんなに公平か3. 好意と友情を深めるか4. みんなのためになるかどうか

# 梅の歴史

## 日本の梅

### 日本人に愛される梅

わが国において梅は、寒さに耐え、枝や桜に先駆けて美しい花を開き、数都たる香りを漂わせることから、万葉集では梅の42首に118首も詠まれています。このように梅が、「観梅」「松竹梅」といった言葉からもわかるように古くから日本人の心に深く関わり愛され親しまれてきました。

### 梅の起源

わが国の梅は、中国からの移植説と日本古来の原産説とがあり、定かではありませんが、文藝・学術の多くは中国原産説をとっている日本では、花が日本人の心を引き寄せた利用はその後にあったと、中国では果実の利用が先であったようで、古事記が成立（712年）する200年余り前の『齊民要術』に梅の産地が記録されています。

日本で梅干しが初めて書物に登場したのは、平安時代の中期であり、中世

以降において果実の利用が盛んになってきました。鎌倉時代以降、実の多くは梅干しとして食用に供され、薬用としても重宝がられました。花は観賞用として人々に愛されてきました。また、木は硬質のため器用に使用されていたようです。

以来、梅干しの需要が大きくなるともに、現在では梅酒や梅ジャム、梅エキスなど、梅製品が数々生まれてきました。

### 梅の品種

梅の品種は、よく花梅（はなうめ）と実梅（みうめ）に区別されて呼ばれていますが、これはあくまで利用上の分け方であり、厳密に区別されるものではありません。花梅と呼ばれるものは、花の観賞性が主で結実がよくないか、又は、果肉が硬く種が大きいなど果実としての品質がよくないものが多いと言われています。一方、実梅は、結実がよく品質のよいものが多く、花の色も白から淡紅であって紅色の濃いものはありません。また、開花は一般的に遅いものが多く、花弁もほと

んどが重です。梅の結実性は、ほとんどの品種が自家不結実性です。

実梅の品種は、全国で約100種あるといわれています。しかし、全国的に栽培されている品種はわずかで、ほとんどが地方品種であり、関東地方の「玉英」「白加賀」「藤老」、北陸地方の「藤五郎」「藤之梅」「紅梅」「刺身」、東北地方の「豊後」「高田梅」などがあります。田辺市においては、「古城」「南高」が有名です。

### 梅（プルナス・ムメ）

梅は、バラ科、サクラ属の落葉樹で正式な学名は「プルナス・ムメ」、学名：Prunus mume (Synonym: Eriobotrya japonica)。

江戸時代末期、オランダの商船としてシボルトが来日した際、日本国内の多くの植物を採集し、梅もその中の一つとして採集し、その名を「プルナス・ムメ」として記述がなされています。



## 紀州の梅

### 紀州梅栽培の始まり

和歌山県では、江戸時代に、紀州藩田辺領下において農民がやせ地は免租地となることから梅を栽培したことから、そこに梅を栽培したことが本格的な梅栽培の始まりと言われています。

また、田辺藩（紀州藩所屬家 安藤直次）がやせ地を利用した梅の栽培を奨励し、保護政策をとったため、田辺、南部地方を中心に広がったとも伝えられています。

江戸時代中期には、江戸への紀州の木材、木炭、みかんとともに梅干しが贈られていましたが、このころの梅は「やぶ梅」と言われ、現在栽培されているものは比較にならないほど品質は高くなっていました。

明治初年頃から梅干製造業者も出現し、明治10年代にはコレラ、赤痢などの流行があったことから梅干しの需要が多くなっています。

### 栽培面積の増加

梅の栽培が急激に増加したのは、明治40年以降です。これは、日清・日露戦争による軍用としての梅干し需要の増加によるものであります。また、第二次世界大戦中にも奨励されたこともあり、生産量が急増したものの、第二次世界大戦末期から昭和22年頃までは、食糧難のため、梅の木を伐採してサツマイモ等を栽培したことから、梅の栽培面積が著しく減少しています。戦後、社会経済の復興とともに、果実類の需要も増加し、梅の栽培も昭和30年代以降は急進して伸びています。

### 紀州梅の発展

その後、優良品種の「古城」「南高」の出現と高度成長期に入り、食生活の多様化による梅の需要の伸びとあいまって、昭和35年頃からさらに、栽培面積が増加しました。

一時、梅干し需要の伸び悩み等で、栽培面積増加傾向も横ばいになっていましたが、昭和56年頃より自然食品や健康食品ブームによって梅干しが消費

者に見直され、価格の上昇と面積の増加が図られており、質・量ともに日本一を誇っています。

また、それとともに、加工面においても梅干し、梅酒だけでなく、ジャム・エキス・ジュースと多方面に活用され、ブランドの紀州梅産地として発展を遂げてきているのです。



紀州の梅の風景「土用干し」



たわわに実った「南高梅」

## ～ 主な品種と由来 ～

### 南高梅 (なんこううめ)



### 古城梅 (じょううめ)



明治35年、上南郡村の高田貞徳氏が、梅の苗を譲り受けた中に、種が大きく、美しい紅ついた優良種が一本あることに着目し、その木を母樹として育成、増殖を行いました。その後、南部高等学校教諭、竹中勝太郎氏が5年間調査研究の結果、最も優れたものを南高梅と名付け発表しました。

大正時代後期、田辺市長野の郡議政士門田氏が、他所から譲り受けた種木を接木したから生まれたと書かれています。郡議氏の種木をとりて古城梅と名付けられました。昭和12年から3年間、西牟婁郡農会が優良種を選抜し調査し優良種と決定。古城梅は、発芽、開花は他の品種に比べ遅れますが、収穫期の早いのが特徴で、樹勢強健、耐病性が強く、果実は極めて美しい梅で主に梅酒、梅ジュースに用いられる美しい美しい紅をさすのが特徴です。

# 紀州田辺の梅栽培

### 11 蜜蜂巣箱の設置



紀州の主力品種である「南高梅」は、自家受粉はしないことから、「小梅」や「小梅南高」等の受粉樹と交配させる必要があります。そこで、蜜蜂に花粉を運ばせることにより、結実率を上げていきます。

### 12 収穫



南高梅の収穫方法には、青取り収穫と完熟収穫の2種類があります。青取り収穫は、青梅（生果）として出荷され、消費者や加工業者によって梅干しや梅酒などに加工されます。一方、完熟収穫は園地にネットを敷き詰め、完熟させた実が落ちるのを待つ収穫し、すぐに漬け込みます。これが柔らかい紀州梅干しができる秘訣なのです。

### 13 漬け込み



完熟収穫された梅はすぐに持ち帰り、各生産農家の倉庫で塩とともに漬け込まれます。農家は梅を数層で積み重ね、蜜液やフーケリフなどが付着されていることが多く、収穫量が多くなると対応できる設備が整備されています。

### 14 天日干し



1ヵ月ほど漬け込みをしたら、天日干しの作業が始まります。1畝ほどの木製のせうに漬け込まれた梅を並べ、3～4日程度干します。干し上がった梅干しは、厳しい規格・等級制に仕分けされ梅に詰められます。

### 15 整枝・せん定



次の年の収穫は、この時期のせん定にかかっています。せん定は、栄養生長を盛んにし、春梢の伸長を促進するとともに結実量を調整するために行います。また、木が毎年大きくなることを念頭に置いて、計画的に樹形を作っていきます。

### 16 土壌改良（土づくり）



土づくりは農作物を栽培するうえで基本となることです。根が休眠するこの時期に有機堆肥を土の中に投入し、土壌改良を行います。有機堆肥を表面にまき、管理機で土と混ぜていく「中耕」やスコップで根のまわり4～5方所の穴を開け、そこに有機堆肥を投入する「タコツボ」等の処理を行います。

### 地形を利用した梅の収穫

急峻な土地に植えている梅は、あらかじめ地面にネットを敷いておき、完熟した梅が自然に落ちてから、ネットに集めて収穫しています。山の傾斜を利用することで、効率よく完熟果実の収穫作業を行うことができます。



### 梅の一生



南高梅は、樹齢6年頃から実をつけはじめ、10～20年頃が働き盛り時期になります。それ以後は収穫量が減少し始めるため、南高梅の生産年齢は、20～30年くらいだとされています。



年をとった梅の木は、チェーンソーなどで伐採され、できるリブツクホー等が伐採作業が行われます。



木を伐採・処理した後は、植穴に土壌改良資材などを投入し、土づくりをした後、新しい苗木を植栽します。

### 梅の苗木を育成する

南高梅の種をまいて芽が出て大きくなっても、純粋な「南高梅」にはなりません。同じ性質の木を増殖するには、「種苗木」という技術が必要になります。



①南高梅の種を土に植えたと芽が生えてきます。このままでは南高の実生となり、純粋な南高ではなくなるので、これを台木として使います。

②台木に南高の種木を挿木します。台木に切り目を入れ、その部分に種木を差し込み、ビニールテープなどでしっかりと固定します。

③種木から芽が出て枝になると、ようやく1年生の苗木を畑に移植していきます。これで、種木の性質を引き継いだ南高ができあがります。

### 観光資源としての梅林

急傾斜を利用した梅の栽培が盛んに行われている上野原の石神地区。その広大な梅畑は、一目30万本といわれ、開花シーズンを迎えると山も梅の花で真っ白になります。この絶大な景色を多くの人に見てもらおうと、石神地区では昭和38年から観梅事業をスタートさせました。観梅地としては近畿屈指の規模（約300ha）を誇り、そこからさらに峠に梅畑と登山を隔むロケーションが魅力的な紀州石神田辺梅林。梅の花の時期には、毎年たくさん観梅客が訪れます。



# 紀州梅が届くまで

## 梅干しができるまで

農家の伝統と技術で柔らかくてあがった梅干し。加工業者のノウハウが最高の梅干しに仕上げます。

**生産者**

**収穫**

梅園地にネットを敷き詰め、完熟させた実が水から落ちるのを待って収穫します。そして、すぐに持ち帰り、洗浄した後、大きさに選別します。

**漬け込み**

選果した梅は、その日のうちに約4%の梅で漬けていきます。このとき、農家の経験と勘が必要とされます。そして、絶妙なバランスで重しをしていきます。

**天日干し**

1ヶ月ほど漬けるのは、土用干しの作業が続いています。7月下旬頃から天気が安定するのを待って熱い日光に3~4日程度干しあげ、最高の白梅干しができあがります。

**選別**

干しあがった白梅干しを一段一段丁寧に篩へ、大きさに選別していきます。

**出荷**  
選別された白梅干しは10kgごとに専用の樽に詰められ、梅加工業者に出荷されます。

**梅加工業者**

**洗浄・選別**

ここから梅加工業者の仕事。農家から仕入れられた梅干しは、まず入念に水洗いし、ごみ等を取り除きます。そして、規格に合わない梅干しを選別していきます。

**減塩・調味・漬け込み**

洗浄・選別された梅干しは、各社オリジナルの調味液に漬け込まれ、味付けがされます。ここ近年は、減塩志向が強く、塩分0%以下で甘みのついた梅干しが多く生産されます。

**包装・出荷**

梅干し製品の最終工程。計量やパック詰め、包装等の作業を経て、いよいよ完成します。効率的な製造ラインの整備と言えながらの手作業を、パラスよく組み合わせています。

**紀州梅干しの完成**

完成した梅干し製品は、スーパーや百貨店の店頭または産地直送により、消費者の皆さんのお手に届きます。

## 独特な流通経路

独特な流通を持つ紀州梅。だからこそ、無駄なく流通できる。

一般的に青果物は生果で出荷され、市場を経由し、量販店に並べられ、消費者の手に届きます。しかし、紀州梅は独特な流通経路をもっています。

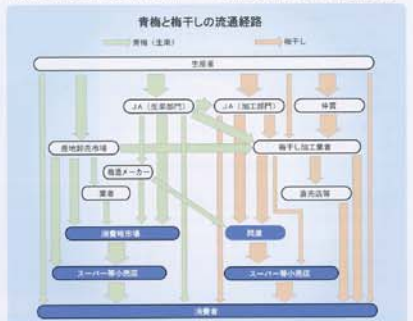
れた加工原料を梅干し加工業者に無駄なく流通させています。そうして出荷された梅干しは、梅干し加工業者によって調味等の二次加工がなされ、製品ができあがります。

梅干しの流通については、一般的には問屋等からスーパー等の小売店を経由して消費者の皆さんのお手に届きますが、その他、通販や観光客向けのみやげ、量販店など流通チャネルが多様です。

梅は生果の状態のままでは食べることができないため、加工部門が重要な位置を占めています。

紀州田辺の場合、生果で市場出荷されるものは全体の約4分の1。残りの4分の3は生果のまま加工業者へ出荷されるものと農家で塩漬、天日干しの一次加工がなされ、梅加工業者に加工原料として出荷されるものとに分かれます。

しかし、梅干しの場合、規格・等級が多様であるため、梅干し加工業者によって得意とするものが違う。ここで役割を担っているのが仲買人です。これらを整理・分類し、農家から仕入



## 安心・安全な紀州梅をお届けするために

J A及び梅加工業者では、安心・安全な紀州梅をお届けするために全力をあげています。

**残留農薬分析**

J A配用では、独自に食品安全分析センターを整備し、残留農薬等の自主検査に取り組んでいます。他の加工業者でも自主的に検査を行い、「安心・安全」な紀州梅をお届けする努力をしています。

**栽培履歴の管理**

栽培している全農業者は、栽培履歴を提出します。その後、チェックされ、問題があった場合は、その農家の出荷停止等厳しい処分がなされます。

**トレーサビリティ**

J A配用では、青梅を出荷する段ボールに日時を印字し、生産者を追跡できるシステムを実施しています。梅干し等梅製品では、各加工業者により、製品ごとにロットナンバーが記載され、管理されます。



## みなべ・田辺の梅システム 世界農業遺産 認定

～里山が育み、人がつなぐ、梅づくり～

平成27年12月15日、「みなべ・田辺の梅システム」が、国際連合食糧農業機関 (FAO) より世界農業遺産 (GIAHS) に認定されました。

### みなべ・田辺の梅システムとは

崖面に広く露岩で崩れやすい斜面を利用して薪炭林を残しつつ梅林を配置し、400年にわたり高品質な梅を持続的に生産してきた農業システムです。人々は、里山の斜面を利用して、その周辺に、薪炭林を残すことで、水源涵養や崩落防止等の機能を果たし、薪炭林に住むニホンミツバチを利用した梅の受粉、長い梅栽培の中で培われた遺伝子資源、薪炭林のウバメガシを活用した製炭など、地域の資源を有効に活用して、梅を中心とした農業を行い、生活を支えてきました。また、人々のそうした活動は、生物多様性、独特の景観、農文化を育んできました。



※水源涵養とは、森林の土壌が、雨水を吸収して水源を保つとともに、河川へ流れ込む水の量を調整して洪水を防止する機能



### 世界農業遺産 (GIAHS) について

- 世界農業遺産 (GIAHS) とは  
世界農業遺産 (GIAHS) は、正式には「Globally Important Agricultural Heritage Systems」とい、英語の頭文字を取って「GIAHS (ジアス)」と呼ばれています。これは、食糧の安定確保を目指す国際連合食糧農業機関 (FAO、本部イタリア・ローマ) が認定するもので、平成14年 (2002年) に創設されました。世界農業遺産の目的は、地域環境を生かした伝統的な農業、農法、それに関わって育まれた文化、景観、生物多様性 (そこに住む微生物や虫、動植物などの様々な生物) などを「農業のシステム」として一体的に維持・保全し、次の世代へ継承していくことです。これまで、世界19ヶ国49地域、日本では、「みなべ・田辺の梅システム」を含め11地域が認定されています。(平成30年3月19日現在)
- ユネスコ世界遺産との違い  
国際連合教育科学文化機関「UNESCO (ユネスコ)」が推進する世界遺産は、遺跡や歴史的建造物、自然など「不動産」を登録し保護することを目的としています。それに対し、世界農業遺産は、地域環境を生かして維持されてきた「農業のシステム」を認定することで保全と持続的な活用につなげていくことを目指しています。

### 国際食糧農業機関 (FAO) が示す5つの認定基準

- 1. 食糧及び生計の保障**
  - 暮らしを支える梅産業 (就労人口の約70%が梅生産・関連産業従事者/生産、加工、観光等が連携、約700億円の梅産業)
  - 最高級炭「紀州備長炭」を生み出す製炭業
  - 水稲、野菜、柑橘など多様な農産物の生産
- 2. 農業生物多様性**
  - 薪炭林、梅林、水辺環境により保持される生物多様性
  - 梅とニホンミツバチの共生関係
  - 農業の多様性 (梅栽培の多様性・梅との複合生産品目としての多様な農産物)
- 3. 地域の伝統的な知識システム**
  - 梅の多様な遺伝子と優良品種育成
  - 梅栽培の伝統技術
  - 地域で発展した梅干加工技術
  - 資源を持続的に利用する独自の薪炭林管理技術「択伐 (たくばつ)」
- 4. 文化・価値観及び社会組織**
  - 梅に関連した祭事・行事
  - 梅の伝統的食文化
  - 梅に育まれた地域の「絆」
- 5. ランドスケープ及びシースケープの特徴**
  - 季節により変化する梅林景観
  - 薪炭林と梅林による急峻な地形の利用 (薪炭林の水源涵養、防災機能/梅林での草生栽培による表土の保護等)
  - 「択伐」による独特の薪炭林管理法

# 梅の効用

## 梅の機能性

**①梅酢ポリフェノールがインフルエンザ等に抗ウイルス効果**  
梅酢から抽出したポリフェノールが、微量でインフルエンザウイルス等に強い増殖抑制作用や消毒作用があり、安全性も高いものであることが分かりました。

**②梅はアルカリ性食品**  
酸性食品をとりすぎると血液は酸性に傾き、血液が汚れて流れにくくなります。梅はカリウム・カルシウム・マグネシウム・鉄分などアルカリ性ミネラルを含む食品。酸性食品中心（加工食品な

ど）の食生活を改善し、血液を弱アルカリ性に保つ手助けをしてくれます。

**③疲労防止、回復**  
梅には野菜や果物の中でもトップクラスのクエン酸が含まれており、疲労防止、疲労回復に効果があるとされています。腸から吸収された食物は、分解されて炭酸ガスと水となり、その間にエネルギーが生み出されますが、このサイクルが円滑に回転しないと多量の乳酸がたまり、慢性疲労に陥ってしまいます。このサイクルを円滑にするのがクエン酸なのです。

**④カルシウム吸収促進**  
日本人が慢性的に不足している栄養素がカルシウム。カルシウムは非常に吸収されにくい栄養素ですが、梅に含まれるクエン酸はカルシウム吸収の手助けをします。

**⑤腸菌から体を守る**  
弁当に梅干しを入れると酸敗しにくいということはよく知られていますが、これと同じように梅干しの酸は胃腸内の病原菌を殺菌、繁殖を抑える効果があるとされています。

## 新たな梅の研究

**果肉に高い抗酸化機能**  
抗酸化機能とは、呼吸によって体内発生する活性酸素を無害化する働きをいいます。活性酸素は過剰な体内の解毒で無害化されますが、許容範囲を超えると老化・癌などの原因になるとされています。現在、大学等の研究により、ブルーベリーに匹敵する高い抗酸化機能をもっていることが分かりました。

**梅干しがピロリ菌を抑制**  
胃炎や十二指腸潰瘍の原因として知られているヘリコバクター・ピロリ菌。胃がんの原因は様々な要因があるとされていますが、その中でもヘリコバクター・ピロリ菌が大きく関係していると言われています。和歌山県立医科

大学の平野宮先生らの研究では、梅干しに含まれるシロインゲンソール（梅リグナン）がヘリコバクター・ピロリ菌の活動を抑制することが明らかになりました。

**梅干しが血糖値を抑える**  
日本人に多い糖尿病。遺伝体質や食べ過ぎ、運動不足、肥満、ストレスなどが原因とされています。血糖値が上昇したままだと全身の血管や神経がじわじわと冒され、合併症を引き起こしたりするので、食事の管理が非常に重要になります。ラットを使った研究で、糖尿病ラットに梅肉エキス入りの餌料（人の場合は梅干しでも同様）を与えたところ、血糖値が正常

参考文献 「梅干でぐんぐん健康になる」 和歌山県立医科大学 教授 宇都宮洋一 著

図であったことから、血糖値を抑える効果のあることが推測されています。

**梅干しが血圧の上昇を抑える**  
血圧と動脈硬化は運動していき、動脈硬化になると血圧が上がり、血圧が上がると動脈硬化になるという悪循環をおこします。血圧を上げ、動脈硬化を引き起こす原因として、アンジオテンシンⅡというホルモンが大きく関係していると言われています。ラットを使った研究で、塩と水を与えるより、塩と梅の場合のほうが血圧が低かったことから、血圧上昇を抑える働きがあることが分かりました。また、梅干しは、アンジオテンシンⅡの活性性を80～90%抑制されることが確認されています。

# 梅のいろいろな加工方法

## 「梅干し」のつくり方

**1** 梅を洗い、よく水気を拭き取り、大きさを揃えます。

**2** 梅を塩水（塩1kg、水10L）に漬けます。梅の表面に塩がなじみ、アクが抜けます。

**3** 梅を塩水から取り出し、よく水洗いし、水気を拭き取ります。

**4** 梅を乾燥させます。自然乾燥または乾燥機で乾燥させます。

**5** 乾燥した梅干しを、お好みの調味料で漬けます。

**6** 漬けた梅干しを、お好みの調味料で漬けます。

## 「梅ジャム」のつくり方

**1** 梅を洗い、よく水気を拭き取り、大きさを揃えます。

**2** 梅を塩水（塩1kg、水10L）に漬けます。梅の表面に塩がなじみ、アクが抜けます。

**3** 梅を塩水から取り出し、よく水洗いし、水気を拭き取ります。

**4** 梅を乾燥させます。自然乾燥または乾燥機で乾燥させます。

## 「梅シロップ」のつくり方

**1** 梅を洗い、よく水気を拭き取り、大きさを揃えます。

**2** 梅を塩水（塩1kg、水10L）に漬けます。梅の表面に塩がなじみ、アクが抜けます。

**3** 梅を塩水から取り出し、よく水洗いし、水気を拭き取ります。

## 「梅酒」のつくり方

**1** 梅を洗い、よく水気を拭き取り、大きさを揃えます。

**2** 梅を塩水（塩1kg、水10L）に漬けます。梅の表面に塩がなじみ、アクが抜けます。

**3** 梅を塩水から取り出し、よく水洗いし、水気を拭き取ります。

## 「梅サワー」のつくり方

**1** 梅を洗い、よく水気を拭き取り、大きさを揃えます。

**2** 梅を塩水（塩1kg、水10L）に漬けます。梅の表面に塩がなじみ、アクが抜けます。

**3** 梅を塩水から取り出し、よく水洗いし、水気を拭き取ります。

# 梅振興への取組

## 紀州田辺うめ振興協議会の活動

紀州田辺うめ振興協議会は、田辺市とJA紀南を母体として、梅を柱とした地域産業の振興を図ることを目的に平成13年に設立されました。梅もぎツアー等の受入れ、消費拡大に係る取組と市場調査、梅料理の普及・開発に係る取組、学習活動の中での啓発に係る取組の事業を実施しています。

### 消費拡大に係る取組

**①梅の機能性研究**  
和歌山大学、和歌山県立医科大学等と共同で、梅の機能性研究を行っており、様々な効用が明らかになってきています。（9ページ参照）  
また、機能性研究報告会も開催し、周知にも努めています。  
梅の生活習慣病に対する機能性研究  
梅の摂取習慣が運動機能に及ぼす効果  
梅酢に含まれる機能性成分の抗ウイルス作用

**②紀州田辺・梅の香りお餅つき事業**  
平成26年度から平成28年度まで、梅PRと普及を目的とし、市外在住で年間1万円以上の「ふるさと梅応援寄附金」をされた方に対し、梅干し（白干し梅）を贈る事業を実施しました。  
平成29年度は、4,000名（限定）の申し込みがありました。

**③梅の販売促進活動**  
全国の主要な消費地で青梅や梅干しの販売促進活動として、食品の大規模見本市や展示販売会などに出品し、新たな消費者の獲得にむけた販売PR活動を行っています。食育関連団体や産地との共同消費促進活動にも取り組んでいます。



**④梅の日**  
6月6日梅の日を記念し、各地で梅の日記念行事を実施しています。京都では、「梅の日」の由来となった賀茂神社に梅を奉納する「紀州梅道中」を行っています。東京では、首相官邸を表彰訪問し、総理大臣へ梅を贈呈しているほか、東京大田市場でフェア、地元では、熊野本宮大社で梅の日記念式典を実施しています。また、市内の学校給食で「梅の日」前後に梅を食べてもらおうと、梅メニューの取組もしています。



### 海外販売PR

海外での青梅の販売拡大のため、香港・シンガポールで、梅販売キャンペーンとして、店頭で梅酒作りの実演講習を行いました。

## 梅料理の普及・開発に係る取組



梅の新しい加工方法や食べ方、梅料理レシピの開発に取り組んでいます。料理学校と提携し、主要都市の消費者を対象に梅料理教室を開催しているほか、梅干しを調味料代わりに使用するレシピ集「梅干しdeレシピ」の開発を行いました。また、園田学園女子大学（兵庫県尼崎市）の学生に梅干しスイーツ3種類（タルト・ブッセ・マドレーヌ）を考案していただきました。

## 学習活動の中での啓発

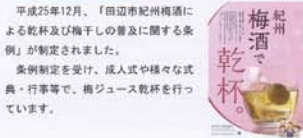


## 梅もぎ体験ツアー・梅シロップ作り体験の受入れ



旅行会社主催のバスツアー等での体験メニューとして「梅もぎ体験」を組み入れてもらえるよう、営業活動を行っており、年間2,000人程度の受入れを行っています。梅シロップ作り体験の受入れも行っていきます。

## 梅酒で乾杯条例の推進



平成25年12月、「田辺市紀州梅酒による乾杯及び梅干しの普及に関する条例」が制定されました。条例制定を受け、成人式や様々な式典・行事等で、梅ジュース乾杯を行っています。

## 梅酒特区の認定

田辺市は平成28年11月1日に内閣府より「紀州田辺の特産果実酒・リキュール特区」の認定を受け、少量でも梅酒等の製造が可能となりました。

## 梅干し食べようプロジェクトの推進

食生活の中で梅干しを毎日食べることで、健康増進を図り、梅の良さを全国に情報発信できるよう、梅干し食べようプロジェクトを実施しました。  
【平成27年度取組】モニター125名  
4月～7月の50日間、3食のうち1食は梅干しを中心で野菜・魚などをプラスした肉の丸弁当メニューとし、毎日2粒の梅干しを食べることを実践し、体調の変化を調査しました。  
【平成23年度取組】梅生産者の親子35組72名  
夏場の熱中症・夏バテ対策として、8月初旬から約1か月間朝食又は昼食時に毎日梅干しを1～2粒食べることを実践し、夏バテ・熱中症に効果があったアンケート調査を行いました。  
【平成25～27年度取組】  
モニター H25年度 99名、H26年度 104名、H27年度 101名  
梅に含まれるポリフェノールにインフルエンザウイルスやせ균を抑制する効果を確認することができたことから、1～3月の60日間、梅干しを1日に1粒食べることを実践し、体調管理ができたアンケートを行いました。H25年度は50日1日2粒）  
●アンケート結果（抜粋）  
①前年（梅食べてない）インフルエンザ かかった…11%  
②今年（モニター中）インフルエンザ かかった…4%  
③体重変化について  
・体重が減った人は全体の65%  
・変化が16%

※実践結果については、紀州田辺の梅振興協議会ホームページ（http://www.tanabe-ume.jp/）で公開しています。

## 平成30年産 和歌山県梅収穫量等について

農林水産省公表

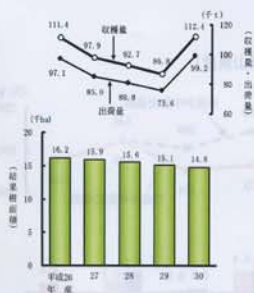
### 1. 結果樹面積

全国の結果樹面積は14,800haで、前年に比べ300ha(2%)減少した。  
和歌山県の結果樹面積は4,980haで、前年産並みとなった。これは、過年次に改植されたものが結果樹齢に達したことによる増加があるものの、農家の高齢化等に伴う廃園や老木園の改植等による減少があったためである。

### 2. 収穫量・出荷量

全国の収穫量は112,400t、出荷量は99,200tで、前年産に比べそれぞれ25,600t(29%)、23,600t(31%)増加した。  
和歌山県の収穫量は73,200t、出荷量は70,600tで、前年産に比べそれぞれ19,700t(37%)、18,900t(37%)増加した。これは、収穫量・出荷量とも、平成25年産以来5年ぶりに増加し、平成25年産、平成9年産に次いで過去3番目に多くなった。  
なお、収穫量は昭和40年産から54年連続日本1位で、全国の65%を占めている。

結果樹面積、収穫量等の推移(全国)



都道府県別収穫量



表 平成30年産うめの結果樹面積、10a当たり収量、収穫量及び出荷量  
(全国及び収穫量上位5主産県)

| 区分    | 結果樹面積<br>ha | 10a<br>当たり<br>収量<br>kg | 収穫量<br>t | 出荷量<br>t | 対前年産比      |                       |          |          |
|-------|-------------|------------------------|----------|----------|------------|-----------------------|----------|----------|
|       |             |                        |          |          | 結果樹面積<br>% | 10a<br>当たり<br>収量<br>% | 収穫量<br>% | 出荷量<br>% |
| 全 国   | 14,800      | 759                    | 112,400  | 99,200   | 98         | 132                   | 129      | 131      |
| うち和歌山 | 4,980       | 1,470                  | 73,200   | 70,600   | 100        | 137                   | 137      | 137      |
| 群 馬   | 952         | 603                    | 5,740    | 5,250    | 98         | 111                   | 110      | 111      |
| 三 重   | 246         | 848                    | 2,090    | 1,480    | 98         | 128                   | 126      | 125      |
| 神奈川   | 362         | 500                    | 1,810    | 1,590    | 99         | 139                   | 137      | 138      |
| 長 野   | 423         | 418                    | 1,770    | 1,340    | 96         | 102                   | 98       | 98       |

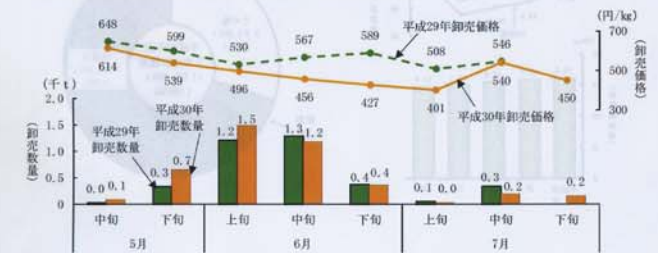
### 3. 和歌山県の結果樹面積及び収穫量等の推移

うめの結果樹面積、10a当たり収量、収穫量及び出荷量(和歌山県)

| 区分     | 結果樹面積<br>ha | 10a<br>当たり<br>収量<br>kg | 収穫量<br>t | 出荷量<br>t |
|--------|-------------|------------------------|----------|----------|
| 平成21年産 | 5,110       | 1,400                  | 71,500   | 68,800   |
| 22     | 5,140       | 1,100                  | 56,500   | 54,300   |
| 23     | 5,140       | 1,270                  | 65,300   | 63,000   |
| 24     | 5,140       | 1,070                  | 55,000   | 53,100   |
| 25     | 5,130       | 1,540                  | 79,000   | 76,100   |
| 26     | 5,140       | 1,390                  | 71,400   | 69,000   |
| 27     | 5,100       | 1,250                  | 63,800   | 61,500   |
| 28     | 5,070       | 1,190                  | 60,300   | 58,200   |
| 29     | 5,000       | 1,070                  | 53,500   | 51,700   |
| 30(概数) | 4,980       | 1,470                  | 73,200   | 70,600   |

資料：農林水産省統計部『果樹生産出荷統計』

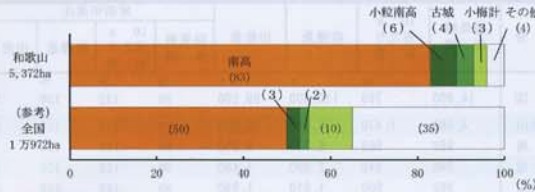
### 4. 卸売数量及び卸売価格の推移(主要卸売市場・和歌山県産)



資料：農林水産省統計部『青果物卸売市場調査』

注：1 全国の主要都市に所在する主要な中央卸売市場の日報値を積み上げて算出したものである。  
2 平成29年7月下旬の卸売数量・卸売価格は、和歌山県産の卸売数量が、主要卸売市場の取扱数量の多い順に80%を占めるまでの産地に含まれていないため公表していない。

### 5. うめの品種別栽培面積の割合(和歌山県)



資料：農林水産省生産局『平成27年産特産果樹生産動態等調査』

注：調査手法等が異なるため、数値は果樹調査結果と整合しない。

## ○編集後記 2-20ひしのみ

白梅(恐らくは南高梅)の花が満開状態となっている。紀南地方の里山は梅畑か、みかん畑か、花粉症の温床の杉の木で満たされている。そして、それぞれが冬の眠りから覚めて活動し始めた。花を咲かせ、虫媒する虫を呼び、そして結実を迎えることになる。繰り返す自然の摂理のなかで、冬眠をしない人類も日本人もロータリアンも外へと向かい後期の活動を始める時である。かくして、ロータリーの活動も後半の峠にさしかかっている。今期はどのような果(このみ)を実らせることになるのだろう。それはロータリアン個々の問題でもあるし、クラブの問題でもある。梅に負けるな。ミカンに負けるな。そして花粉にも負けるな。



四つのテスト：1. 真実かどうか2. みんなに公平か3. 好意と友情を深めるか4. みんなのためになるかどうか