



紀州南高梅

A級2Lサイズ使用の梅干

注) A級2Lサイズとは、収穫後選別し一番良い梅の加工し、梅干となったときの重さ14gから19g未満の粒を使用したもの。

梅の本場、和歌山県田辺町で育てられた紀州南高梅の梅干を紹介しよう。いくつもの苗木から、この田辺町の風土に適した、皮が薄くて果肉がやわらかな梅を「南高梅」と名づけられた。

田辺市は、黒潮により冬暖かく夏涼しい温暖な気候で、特に夜の気温が下がりにくいいため、梅の皮が薄く育つことに特徴がある。同じ南高梅の苗木を、他の土地で育てても、梅の実が同じような薄皮にはならないため、この田辺町地域で育つ梅が、紀州南高梅(=品種名)と呼ばれてきた。写真右側の「うす塩味梅干」は、小型の桃のような食感のまるで果実である。この果肉が多くて「ぼったり」とした、柔らかさと口あたりが紀州南高梅の最大の特徴といえる。これは、梅の樹でじっくり熟して(緑からやや黄色く色づく)から収穫し、調味液(塩分7%)に約1ヶ月間漬け込んだものだ。

写真左側の「しそ漬梅干」も全く同じこの田辺町地域で育った紀州南高梅を使用し、あっさりと、やや酸味の利いた「やさしい」しそ風味(塩分8%)に仕上げたもので、こちらも「うす塩味」と同じ食感だ。もちろん、しそを使ってある分梅干としての実感は強い。梅干の写真は、それだけで唾液の放出を推進させるが、いざ、口に含んでみるとまるで別物の美味しさを感じてしまう。デパート等では、もう少し大き目(4L相当)の紀州南高梅が1個々丁寧に包装され300円(1個)程度で販売されている。漬け込む調味液には、蜂蜜や、鰹を使ったものもあるが、やはり上記のような、うす塩か、しそ等のオーソドックスなものが良い。利用法として、贅沢な「おにぎり」に使うのも良いが、すっぱいものが苦手な人でも、炊き上がったご飯の上に載せていただくと、極上の気分になる筈だ。