



神山の梅しごと

Kamiyama Plum Works

徳島県神山町の
梅と暮らしのおはなし。

神山町って？

Where is Kamiyama?



徳島空港から、車で約1時間。神さまが住んでいそうな山々に囲まれたまち。自然と調和する暮らしや、昔ながらの里山の風景が残っています。このまち自慢の特産品はすだちと梅。農家さんが、てまひまかけて大事に育てました。



神山の梅 Kamiyama's plum

かつて神山は、四国で一番の梅の産地でした。その当時、青梅は「青いダイヤ」と呼ばれるほどでした。現在も、神山の梅農家さんはたくさんの種類の梅を生産しています。

梅酒や梅シロップに漬けるのに向いている、青梅用の「鶯宿(おうしゆく)」や、木で黄色く完熟させて梅干しに加工する用の「南高」、「林州」、「白加賀」など。神山の梅干しは、完熟梅をすべて手でもぎ、丁寧に漬けられています。梅、シソ、塩だけで漬けられた無添加の梅干しで、塩分濃度は16%。昔ながらの、しょっぱい梅干しです。



梅シロップってどないして作るんえ？

How to make plum syrup?



用意するもの

青梅 300g
氷砂糖 300g
お酢 大さじ1
保存瓶(1リットル)
竹串



①保存瓶は熱湯かアルコールスプレーで消毒してな。



②竹串で梅のへたを取り除くんじよ。



③梅と氷砂糖を交互に入れるんでよ。



④発酵止めするんに、お酢をちょびつとな。



⑤日に日に混ぜてよ。



⑥砂糖がしわしわ溶けていくけんな。2週間ほどで完成じゃ。

梅シロップがあると、暑い日にぴったりの美味しいもんがようけできるんじよ。

You can enjoy summer with plum syrup recipe - drinks and sweets.

梅ドリンク



お好みの割合(目安:3倍)に薄めて。炭酸や、アルコールで割ってもごっつい美味しいじよ。

梅ゼリー



爽やかな初夏のデザート。ジュレ風にしても。シロップを漬けた後の梅の実を入れても美味しいけんな。

かき氷のシロップにしてもなかなかいけるでよ。

梅の種類いろいろ

Various kinds of plums

鶯宿 -oushuku-

うぐいすが宿る、というかわいらしいネーミングの鶯宿。果皮が厚いため、梅シロップや梅酒にするのに適しています。

白加賀 -shirakaga-

実が大粒で果肉が厚く、梅シロップや梅酒にも、梅干しにも適しています。梅干しにすると、シソの色付きが鮮やかになります。

林州 -rinsyu-

神山で昔から栽培されている品種。梅干しに適しています。ピンクの八重の花を咲かせるのが特徴です。

南高 -nanko-

一番良く聞く、梅干しの定番の品種ではないでしょうか。実の割に種が小さく、果肉が厚くて柔らかいのが特徴です。

小梅 -koume-

実は小梅の中にも、竜峡小梅や甲州小梅など、様々な品種があります。カリカリ梅にしたり、梅干しにしてもお弁当に使いやすく、人気の品種です。

梅の里阿川の梅祭り



神山町の中でも、特に梅の生産が盛んな阿川地区では、毎年梅の花の時期(2月末～3月上旬)になると梅祭りが開催され、里山一面に広がる梅畑を散策しに、沢山の方々が訪れます。





神山町地域おこし協力隊

Email: kamiyama.krt@gmail.com

TEL: 088-676-1111(神山町役場総務課内)

