



HOME > 特集シリーズ「そうだ、谷保に行こう」 > くにたち梅ごよみ

サイトマップ

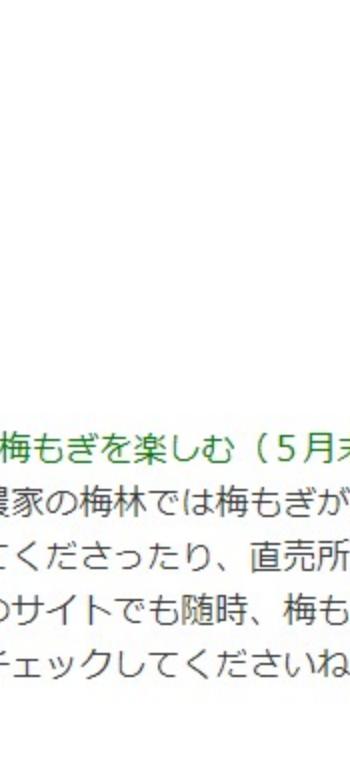
## 【特集】シリーズ「そうだ、谷保に行こう」

### Vol.28 くにたち梅ごよみ



「梅」といえば、梅干しに梅酢、梅酒、梅シロップにジャムなど、主に保存食として加工し、わたしたちの食卓に馴染みのある果実です。くにたちでも、時期が来るごとに地場産の「梅」や「しそ」が直売所に並び、「梅仕事（自家製の梅干しや梅酒などを作ること）」に関心のあるかたや、実際に「梅仕事」をしているかたも少なくないようです。そこで、今回の特集では、くにたちの梅について調べてみることにしました。

#### ・くにたちといえば「梅」?



— 国立市の市章

さっそくですが、国立市の「市の花」は梅、そして市章も「梅」をモチーフにしていることをご存知ですか。国立市の「国立市章について」のページには、そのいわれの文章に「国立市の谷保地区には、伝統ある谷保天満宮があり、その周辺には梅の古木が多いことで有名である」とあります。ちなみに、谷保天満宮の御祭神である菅原道真公の紋も「梅」。谷保は古くから梅に縁のある地域だったのですね。

さらに、数字でその作付け面積を見てみましょう。2015年現在、市章が出来た1967年から比べると、くにたちの梅は収穫量や梅林の面積はかなり減ったとはいっても、作付け面積は、栗71a、柿68a、その他65a、梅46a、梨43aなど、国立の名産品である梨と並ぶ面積となっています。このことからもくにちは昔から、「梅」の恩恵を多く受けている地域であることが分かりますね。（※数字は、平成26年度実績／国立市役所生活環境部産業振興課農業振興係調べ）

#### ・くにたち梅ごよみ

さて、実はこのくにたちあぐりッポのサイトでは、四季折々の「梅をたのしむ」情報を随時ご案内しています。「くにたちの梅ごよみ」として、一年を通じて、時期ごとの楽しみ方をピックアップしてまとめてみました。



#### ○花と香りを楽しむ（1月下旬～3月）

約350本の梅がある「谷保天満宮」の梅林では、1月下旬から3月にかけて、紅白梅が咲き、梅の甘酸っぱい香りに包まれます。2月末には境内で「梅祭り」も行われ、梅の花を愛でながら、春の訪れをお祝いします。



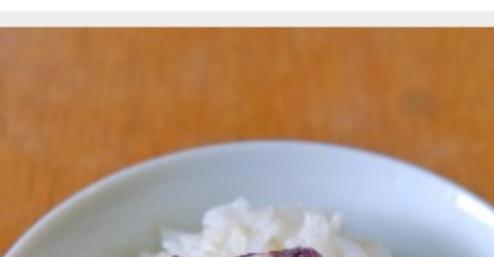
#### ○梅もぎを楽しむ（5月末～6月初旬）

農家の梅林では梅もぎが始まる時期です。この時期になると農家が市民に「梅もぎ」体験をさせてくださったり、直売所にも採れたての梅や、梅干しにも使う赤じそが並びます。あぐりッポのサイトでも随時、梅もぎのご案内をしていますので、興味のあるかたは、この時期、サイトをチェックしてくださいね。



#### ○梅仕事をたのしむ（5月末～7月上旬）

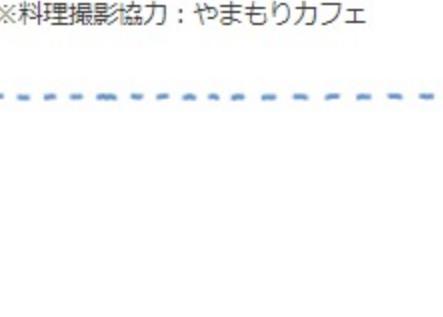
梅もぎで収穫した梅で自家製の梅酒やシロップ、梅干し作り。7月の土用の日を目標に、梅漬けを3日間天日干しにして、梅干しにします。今年（2015年）は「城山さとのいえ」でも、梅干しづくりのワークショップも行われました（関連記事は[こちら](#)）。梅仕事はちょっと面倒。。。と思っているかたも、ワークショップに参加したり、誰かに教わって一緒に作ると、楽しく作れるかも。



#### ○梅の木の剪定を手伝う（12月中旬）

くにたちの「梅の会」の方々が、農家の畠を回って剪定。翌年にまた梅の実がたくさん実るようになります。（関連記事は[こちら](#)）

以上、「くにたちの梅ごよみ」いかがでしたでしょうか。実は、私もあぐりッポのサイトで「城山さとのいえ」の梅干しづくりのワークショップを知り、梅干しづくりを体験することができました。想像以上に簡単に出来たので、みなさまにもおためしいただきたく、下記に特別コラムとしてレシピを紹介します。



#### 【特別コラム】はじめめての「手づくり減塩梅干し」

2015年の6月13日に、城山さとのいえで「減塩梅干しづくりワークショップ」が開催されました（（関連記事は[こちら](#)）。講師は、国立在住40年以上で長年毎年梅干しを20～30kg漬けていらっしゃる杉田伸子さん（写真左）。梅干し作りは地域や家庭によって作り方はいろいろあるそうですが、このワークショップで教わったレシピをもとに、さとのいえの職員、山縣朋子さんから、自宅で手軽にできる量での、梅干し作りを教えて頂きました。



#### ■白梅漬け



①梅を水洗いし、一晩水につけておく。  
②梅をザルにあげ、水気をよく切る。へタを取り除く。  
③清潔なジップロックに塩と梅を入れ、手であわせて塩を全体にいきわたらせる。  
さらにホワイトリガーを加え、上下を返す。  
④余分な空気を抜いて、ジップロックをしっかりと閉じ、上に重石をのせる。  
(水などを入れたペットボトルで代用出来ます)  
⑤翌日から1日2回くらい重石をとり、袋のままあわって上下を返し、全体に塩がなじむようにする  
⑥4～5日すると白梅漬があがってくる。★1  
(白梅漬=肌色の梅干しでよい場合は、ここまで)

#### ■赤じそ漬け（真っ赤な香りの高い梅干しにしたい場合）



(写真はワークショップ時に撮影。レシピよりも多い分量で作業しています。)  
⑦赤じそ枝から葉の部分だけを摘み取り、水でよく洗い、水気をよく切る。  
⑧ボウルに赤じそと塩を入れ、よくちむ。紫の汁はアツなのでよく絞って捨てる。  
⑨⑩の★1の白梅漬だけを汲みとり⑨に加え、よくちむ。（赤梅漬になる）  
⑪⑫のジップロックの梅の上に、⑨の赤じそと梅漬を全体にほぐしながらのせる。  
⑬ジップロックをしっかり閉じ、再び重石をのせる。  
⑭梅雨明け（土用の日頃）までこのまま漬ける。

#### ■土用干し

梅雨がかけて土用に入ったら、晴天が3日続くタイミングを見て、梅、赤じそを三日三晩干す。

干し終わったら清潔な容器に移して保存する。

（減塩なので、今年度中に食べた方が良い）

梅漬は梅漬として別の容器に移し、料理などに調味料として利用出来る。

また、干して乾燥させた赤じそは、粉末にすれば「ゆかり」として、ごはんにふりかけたり、和え物に入れたり、お料理のトッピングなどに便利。



7月28日。土用干しを終え、はじめて自分で作った梅干しをお茶碗にのせて頂きました。太陽のパワーがこの一粒にギュギュッと詰まっているような、有り難い味がしました。来年はもっと上手においしくできるかな。（小林未央）

※料理撮影協力：やまもりカフェ

くにたち農業の今・あぐりッポ新聞バックナンバー

国立市活き活き都市農業推進事業及びこのサイトについて