



日本産・環境・安心
食の3重丸
セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 20 2014年4月2日更新

有限会社紀州高田果園 をレポートしました

土づくりからこだわる 南高梅発祥農園の梅干が 第4期セレクションを受賞

梅の最高品種ともいわれる南高梅を生み出した、紀州高田果園。「JAS有機栽培、白干梅」「昔ながらのしそ梅」「アカシア蜂蜜入り梅」の3商品が第4期「食の3重丸セレクション」を受賞しました。「上質で安全な梅干は、微生物たっぷりの健康な土壌から」という信念のもと、梅干づくりに情熱を傾ける梅づくり3代目当主の高田智史さんにお話を伺いました。



(有)紀州高田果園3代目当主 高田智史さん(左)、
今も元気な2代目当主 高田孝一さん

農業生産法人 有限会社紀州高田果園 概要

住所：和歌山県日高郡みなべ町晩稲849

TEL：0739-74-2113

URL：<http://www.umeland.com>

第4期受賞製品

- ・ JAS有機栽培、白干梅
- ・ 昔ながらのしそ梅
- ・ アカシア蜂蜜入り梅

» 製品について詳しくはこちら

南高梅を生み出した農園が手がける、有機栽培の梅干

梅干の名産地和歌山県のみなべ町で、有機栽培や特別栽培などで安全にこだわった梅づくりを続ける紀州高田果園。代々農家を営んできた先々代が、特産品のなかった村を豊かにしたいと、明治35年に梅の栽培を始めました。それまでの桑畑を梅園に変え、地道に品種を改良。苦労が実り、昭和40年に南高梅として名称登録が行われました。南高梅は皮が薄く、柔らかな果肉がたっぷりつのが特徴で、梅の最高品種ともいわれています。



「有機栽培をはじめ、特別栽培など安全な梅づくりを大切にしています。良い土をつくれれば梅の木自体が強く健康になり、農薬や化学肥料に頼らなくても病気が防げますし、なんといっても美味しい梅が育ちます」と高田さん。

原料にもこだわっており、塩はミネラルをたっぷり含んだ天日塩を、紫蘇はできるだけ自社農園のものを、はちみつは地元の養蜂家から仕入れるなど、本当に安全なものだけを選んで使用しています。さらに、塩漬けの一次加工からはちみつ梅

等をつくる二次加工まで全てを自社で行っています。そこには、お客さまに安全で健康な製品を届けたいという、同社の想いが込められています。

栄養分たっぷりの、昔ながらの梅干

第4期セレクションを受賞したのは紀州高田果園が誇る3製品。「JAS有機栽培、白干梅」は、同果園で育てた有機の梅のみを使用したこだわりの逸品です。塩だけでシンプルに漬け込んであり、梅本来の味が楽しめます。人の手で丁寧に天日干しを行い、調味液や添加物など余分なものは一切加えない、安心で安全な製品です。ご飯のお供やお酒に落とす梅干として人気があります。「昔ながら

のしそ梅」には特別栽培の梅を使用。梅一粒ごとに紫蘇を挟み、その濃厚な風味と鮮やかな色を移していきます。その名の通り昔ながらの味わいに、根強いファンも多いそうです。「アカシア蜂蜜入り梅」は、特別栽培の梅を塩漬けにしたあと、地元で採れたはちみつを合わせています。まろやかでほんのり酸味の効いた優しい味わいが特長です。

今後は、地域全体でより良い梅干づくりに取り組んでいきたいという高田さん。「梅干はもともと健康に良い食品です。無理な塩抜きをしなければ、梅本来の美味しさやクエン酸などの

栄養価がたっぷり含まれています。当然、梅そのものも健康に良い、安全なものであるべきだと考えていますので、できれば地域全体で、有機や特別栽培など、安全な梅づくりに取り組んでいきたいです」



ここがPOINT



紀州高田果園が大切にしているのは土づくり。米ぬかや木屑のチップなど自然の堆肥を入れ、年月をかけて健康な土に育てています。自然の有機物や微生物をたっぷり含んだ土が梅の木を強くし、健康で美味しい梅を実らせます。