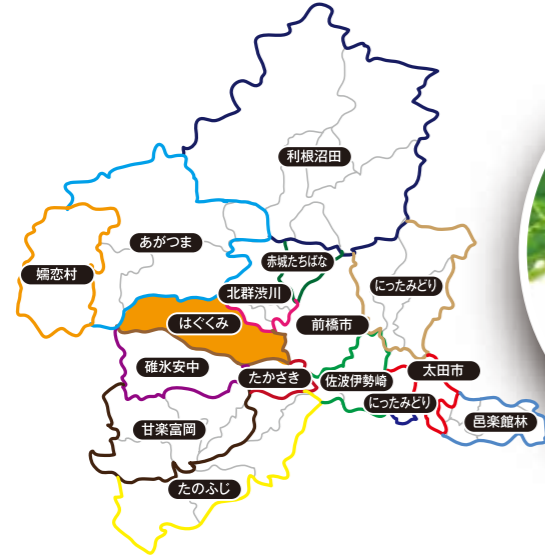


Vol.12 ウメ

本県は全国有数の農業県。標高100mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回レポートする。今回は7月2日掲載。

JAはぐくみ

高崎市菊地町 556-1 TEL.027-344-1331



主力品種「白加賀」
手摘みで傷つけず

本県のウメは青梅で出荷する「白加賀」が中心。直径3、4cmと大粒で形が良い上、果肉が厚く、梅酒や梅ジュース、梅干しに適した品種だ。県共計生梅運営委員会長で、JAはぐくみはな梅部会長の小池信太郎さん(66)が高崎市下里町に持つ梅園Ⅱ写真①Ⅱでは白加賀が収穫期を迎えており、大きな実を結んだ枝は、まるでマスカットのようだ。

収穫は手摘みでの作業。商品価値を落とす要因となる傷をつけなため、品質を保つ秘訣は、温度が上がらない朝のうちに収穫し、当日中に出荷すること。暑い時間帯に収穫すると水分が飛びやすく、見栄えも悪くなるという。ウメに加えてナシやモモといった別の果樹を手掛けているケースも多く、多

忙な生産者にとってJAは頼りになる味方。小池さんは「加工メーカーなどの売り先を決めてもらい、大変助かっている。代金も間違いなく受け取れる」と強調する。

日本文化に関わりが深いウメ。花は甘い香りとともに春の先触れとして親しまれ、和歌や絵画、工芸、彫刻などにたびたび登場する。果実は梅干しに加工されたり、梅酒の素材に利用されたりと、日本の食に欠かせない。本県はウメの国内有数の産地。農林水産省の統計によると、長年、和歌山に次ぐ全国2位の出荷量を維持している。中でもJAはぐくみ管内の高崎市北西部は榛名、箕郷の両梅林を擁す県内最大の産地。価格の低迷や高齢化の波が押し寄せているが、JAは熱中症予防や疲労回復・殺菌効果といったウメの効能をPRして消費拡大を図るほか、6次産業化も推進し、産地の維持・発展を支えている。



夏を乗り切る パワーがギュッ!

農業の
未来を
支えます

高齢者の元気、通所介護で応援

JAはぐくみは機能訓練を入れたデイサービスセンター＝写真⑥＝を運営し、高齢者が長く自宅で暮らしていただけるよう支援している。「笑顔で帰宅してもらおう」がモットー。利用者の家族からは「見違えるような笑顔で帰ってくる」と好評だ。

介護予防を目的に1998年から「ミニデイサービス」を展開。ミニデイ利用者でも介護施設を利用するようになる現実を目の当たりにし、「通ってくれた人たちの受け皿をつくりたい」(福祉課長・大石利枝子さん)と、2014年2月にセンターをオープンさせた。

センター利用者は午前中、首の運動、片足立ちといった機能訓練をそれぞれの状態に合わせて行い、午後はレクリエーションを通じて訓練の成果を確認する。ミニデイで楽しく過ごす技術を磨いた元ボランティアを職員に採用したこともあり、レクリエーションは笑顔が絶えない。



熱中症対策に最適
白加賀でジュース

青梅で手軽に作れるのが梅ジュースⅡ写真⑤ⅡJAはぐくみはな梅女性部長の柄沢美津江さん(62)は冷凍した白加賀を使ったレシピを紹介する。冷凍ウメⅠⅡに対し、60%の砂糖を用意。密閉できる容器に入れてよくまぶし、常温で10日から2週間保存する。砂糖が全て溶ければ原液が完成。水やソダ水で3、4倍に薄めて飲む。酸味と甘みのバランスが絶妙で、夏にぴったりの味。焼酎で割れば梅酒にもなる。原液はヨーグルトなどデザートにも使える。原液は冷やして保存する。

JAの西部営業センターの栗山茂雄さんは「青梅はクエン酸やミネラルが多い。熱中症対策や疲労回復にもってこい」と梅ジュースの真価に光を当てている。

大型選果機導入
全国2位の産地に

榛名、箕郷の両地域でのウメ栽培の歴史は、100年以上前にさかのぼる。JAはぐくみ営業部長、原田広之さんによると、1910年代ごろまでに地元有志が栽培を始め、50年代後半から梅酒ブームが到来したことと栽培面積が急拡大し、農協に梅部会が誕生した。80年代も再びブームに。JAが大規模選果機Ⅱ写真②Ⅱを導入して生産者の省力化を進めたこともあり、本県は全国2位の産地に成長した。

現在、首都圏を中心に東北や甲信越などに出荷し、好評を得ている。JAは消費拡大に向け、各地に出向いてPR。県共計生梅運営委員会が毎年、本県のプロサッカークラブ、サバクサツ群馬に贈呈する梅ジュースも提供している。



オリジナル製品で
ウメの魅力紹介

JAはぐくみは6次産業化に注力。オリジナル商品Ⅱ写真③Ⅱを製造してウメの魅力を広げている。主力の梅干しⅡ写真④Ⅱは昔ながらの味付けで人気。梅干しは、小梅の「織姫」を完熟させ、塩とシソだけで漬けた。強い酸味と塩気が食欲をそそる。100gで250事業を役立てたい」と誓う。

加工を担当する「みさと町特産物研究所」は「素晴らしい梅林を残すため、加工大にも取り組む。所長の松田敏彦さんは「素晴らしい梅林を残すため、加工大にも取り組む。所長の松田敏彦さんは「素晴らしい梅林を残すため、加工大にも取り組む。所長の松田敏彦さんは」

