



毎日、出社しています

隣町から、この中三栖に嫁いで46年になります。

ここは、昔から変わらぬ、のどかな丘陵地に梅林が広がり、ゆったりと時間が流れているように思います。毎朝、会社に行き、働き続けられるのは本当にありがたいことだと思えます。もちろん、農繁期の梅の収穫や干し作業もまだまだ現役で頑張っていますよ。

梅干のブランドとして

梅は、日本では約1300年前から、食物や薬として珍重されてきた作物です。梅干は、常温保存が可能で食中毒予防や疲労回復などの薬効もあり、日本食の副菜として常備食です。

紀州の梅は、改良を重ねて桃のような良い香りがあるのり、食べればやわらかで果肉たっぷりです。梅と言えは紀州と言われるほど、今や全国収穫量の半分以上のシェアを誇ります。地元の人々の志が高いおかげだと思えます。

子や孫に、伝えていきたい 三栖の里暮らし

平成27年12月には、自然と共存し、400年にわたり高品質な梅を持続的に生産してきた農業が高く評価され、「みなべ・田辺の梅システム」が世界農業遺産に認定されました。

世界農業遺産(GIAHS)とは

国際連合食糧農業機関(FAO、本部イタリア・ローマ)が2002年に開始した仕組みで、次世代に受け継がれるべき重要な伝統的農業(林業、水産業を含む)、農村文化、農業景観などを全体として認定し、その保全と持続的な活用を図るものです。これまで、世界15か国36地域、日本では「みなべ・田辺」を含め8地域が認定されています。

松見梅 女将
松本 廣子



家族そろって働けること

全国からご注文をお受けし、美味しかったよとご連絡を頂くときは、本当にうれしいです。東京で働いていた息子も、嫁と昔ながらの技法を守り丁寧に梅干を作ってくれています。

孫も手伝ってくれたり、食卓に並ぶ梅料理に喜んでくれて、笑い声が絶えません。

ここは温暖な気候で、自然に囲まれていて、子供の人口も増えている住みやすい場所です。

若い人達に梅干作りが引き継がれていることは、何よりもなことだと思います。

休みの日は、家庭菜園やバラ作りに精を出していますので、私は根っからの自然に囲まれた三栖の里人なのだと思います。

これからも、美味しい梅干を皆様にお届けできるように、元気で頑張っていきたいと思います。

