



【「教えて！梅のこと」 ガストロノミー・イン・みと】

ガストロノミーとは、料理を中心として芸術、伝統や歴史などの文化的要素を考える総合的な学問のことです。食を通して、水戸の文化や歴史に触れるとともに、水戸の魅力や情報をお伝えします。今回は、水戸の名産である「梅」についてご紹介します。

梅の魅力～観て良し～



こんなに深い！水戸市と梅の関係



水戸市と梅の関係は「水戸黄門」で知られる水戸徳川家第二代藩主・徳川光圀公と第九代藩主・徳川斉昭公の二人がこの上なく梅を愛していたことから始まったと言われていています。当時は水戸藩領内には梅が少なかったため、斉昭公が江戸にいるときに梅の種を水戸に送り、領内に植えさせました。斉昭公は1842(天保13)年に民と楽しむために、自ら設計した「偕楽園」を開園しました。今では日本三名園の一つとして全国に知られています。広大な園内には、約100品種3000本の梅が植えられています。梅の花の時期には「水戸の梅まつり」が開催され、今年(2021年)で125回を迎えます。梅まつりの開催期間中(毎年2月中旬から3月中旬頃)には、様々な催し物が行われます。偕楽園のほか、「弘道館」も水戸の梅の名所として知られています。弘道館は、1841(天保12)年に開設された水戸藩の藩校です。現在では、約60品種800本の梅が美しく咲き誇ります。弘道館内には、水戸に梅林が植えられた理由が示された「種梅記碑」があります。梅は美しい花を咲かせて詩歌の題材となったとあります。当時、詩作は重要な教育科目でした。学問に力を入れていた斉昭公は梅を領内に植えることで、学問・教育が普及するようという思いを込めていたとも言われています。

また、梅の実(梅干)は戦いのときには保存食となり、酸味はのどの渇きと疲れを癒し薬効にも優れているという点で、重宝されました。



「偕楽園」



「弘道館」



種梅記碑

梅の魅力～食べて良し～

梅は花だけではなく、実の収穫まで楽しむことができます。

「梅仕事」という言葉をご存じですか？「梅仕事」とは、梅干し、梅酒や梅シロップを作る作業のことです。今回は「梅仕事」の中でも、梅酒(日本で古くから好まれている果実酒の一種)に焦点をあてました。一般的に梅酒は青梅(固くて酸っぱい)を使います。



水戸市元吉田にある酒造会社～明利酒類～



明利酒類株式会社は江戸時代末期の安政年間に創業した酒造会社です。2008年の大阪天満天神全国梅酒大会で優勝し、日本一の称号を受賞した「百年梅酒」を製造しています。

明利酒類株式会社が運営する「梅酒と酒の資料館 別春館」には梅酒蔵が併設されており、酒作りの道具類を展示しているほか、明利酒類の魅力ある商品の数々を展示即売しています。

今回、明利酒類の技術部長である皆藤茂樹さんに梅酒についてお話を伺いました。

人々から愛される明利酒類の百年梅酒の魅力に迫ります。



特別です！明利酒類の梅酒

明利酒類の梅酒蔵には約25基の樽があります。どのように梅酒の仕込みがされているのでしょうか。



【梅の種類】

国産青梅「白加賀」を使います。近年では、水戸産梅「ふくゆい」も使われるようになりました。

【手順】

- ・4月…… 樽洗い

樽の中を洗い、アルコールと糖類を入れて梅酒作りの準備をします。

- ・6月…… 下処理

梅酒を製造する期間は一日に4～5トンの梅が運び込まれます。

機械で洗われた後、梅酒に適した梅が人の手によって選別されます。

その後、フォークリフトで1基毎に約2,200個の梅が樽に入れられます。



・11月頃……味の調整

梅の実を取り出して原酒を分析し、その分析値により糖類の量を変え、酸度を調整します(年によって梅の出来栄えが違うので、味の統一のために分析が必要なため)。さらに原酒を熟成させ、はちみつやブランデーを加えます。

【梅酒の熟成期間】

明利酒類では約6か月から5年熟成された梅酒があります。梅酒として漬けた梅の実、1年を目安に取り出します。梅酒はそのまま樽の中で熟成させます。

【あなたの好みの梅酒が見つかる「別春館」】

別春館では、明利酒類の誇る百年梅酒シリーズの試飲ができます。

- ・「春花」… 梅酒ニューボー（新酒）。フレッシュ感のある爽やかな味わい。ニューボーなので味にかどがあり、少しピリピリ感があります。
- ・「百年梅酒」… 3年熟成。はちみつとブランデーを使っています。熟成によりかどが取れ、まろやかさがあります。
- ・「百年梅酒プレミアム」… 5年熟成。黒糖とブランデーを使っています。黒糖の独特の甘みとこくがあり、芳醇な味わいの梅酒です。

「これだけ違う、様々な梅酒を試飲できるのは別春館だからです。ぜひ、お越しいただいて、自分の好みの梅酒を選んでください。明利酒類では梅酒以外に梅ワインも製造しています。茨城産の梅を漬け込んでおり、すっきりした飲み口です。はちみつをかたどったおしゃれなラベルが目印です。」(皆藤さん)



【梅酒の楽しみ方】

“梅酒”は日本でしか作れないもの、日本固有の文化であり誇りをもって世界に伝えることのできるものです。明利酒類では百年梅酒を海外に輸出していますが、特に東南アジアで梅酒の人気の高いそうです。梅酒は食欲を誘うフルーティーな香りを放ち、ほんのりとした酸味と程よい甘さで、お酒に強くない若年層や女性に親しみやすいお酒です。食前酒、お食事と一緒に、またデザート酒として、梅酒は様々なシーンで私たちの食事を楽しませてくれます。種類によってアルコール度数も違うので、ストレート、ロック、水割、お湯割、ソーダ割とお好みの飲み方でいただけます。



【梅酒に合う料理】

梅酒は甘めのお酒ですが、ロックやソーダ割などいろいろな飲み方ができるので、さっぱりとしたメニューから味の濃いメニューまで幅広く楽しむことができます。

日本の家庭料理…きんぴらや肉じゃがなどがオススメ。

中国料理……………エビチリや油淋鶏など。

カルパッチョやバジルソースを使ったイタリア料理なども梅酒と相性がいいです。

【梅酒の意外な使い方】

～隠し味!?～

蕎麦やさんが“百年梅酒すっぱい完熟にがり仕立て”をカレーに入れると言って購入。カレーには、この梅酒との酸味のバランスが良いそうです。にがり仕立ての梅酒は料理の隠し味に抜群なんですね。



～デザートとして～

「にがり仕立ての梅酒をアイスクリームにかけるとおいしいですよ。百年シリーズの梅酒をシャーベットにすると、大人のデザートとしてもいただけます。また、梅酒に漬けた梅を、細かく刻んで、ヨーグルトに入れてもおいしいですよ。」(別春館のスタッフ) 梅酒として飲むだけでなく、様々な梅酒の楽しみ方が広がります。

【こだわりと梅酒の魅力】

明利酒類のこだわりは梅酒・日本酒の製造のみならず、自社で持つ酵母です。明利酒類は独自に酵母を培養して、全国の酒造に販売しています。全国新酒鑑評会で金賞を狙う蔵の人気酵母になっています。「日本酒作りの重要点が酵母なんです。これからもおいしい日本酒作りに商品開発を行っていきます。水戸は偕楽園の花梅が有名ですが、梅は見てよし、作っては保存食に健康食にと食べてよし、お酒で飲んでよし、とあまなすところなく使えます。偕楽園で梅まつり期間中に行われる梅酒大会で、もっとたくさんの方に梅酒の素晴らしさを伝えたいですね」と皆藤さんは話してくれました。



適度にお酒を飲むことは、血流をよくし、新陳代謝を活発にするので身体にとってとても良いことです。特に梅酒に含まれるクエン酸、リンゴ酸、コハク酸といった有機酸は疲れの元である乳酸を分解しやすくしてくれ、疲労回復効果も期待できます。梅の花の美しさと香りで気持ちを癒し、梅の実で英気と力を養う。まさに文武両道な果実ですね。梅ってすごいですね!

【家庭で作れる梅酒の作り方】

梅酒は、はじめての方でもチャレンジしやすい人気の自家製果実酒です。梅酒を作る時期は6月頃。梅酒作りに必要な青梅は5月末～6月下旬頃にしか手に入りません。

～材料と用意するもの～

- ・青梅 1 kg
 - ・氷砂糖 500～800 g（甘さ控えめの場合は500 g、甘めの場合は800 g）
 - ・ホワイトリカー 1.8 リットル
 - ・ビン 5 リットルの容器（ふたが密封できるもの）
 - ・竹串 数本（強度のあるもの；梅のへたを取るのに使う）
- ※出来上がり量の目安：約 2.2～2.4 リットル程度



～作り方～

- ①ビンを熱湯で煮沸消毒して水気をよくふき取り、乾燥させます。
- ②青梅を水で洗い、水気をよく拭き取ります。
- ③青梅のへたを取ります。
- ④青梅と氷砂糖をビンに交互に入れます。
- ⑤ホワイトリカーを全部入れます。
- ⑥ふたをして冷暗所で保存します。
- ⑦6 か月後からお飲みいただけます。



※青梅の実は、軽めの風味がお好みの方は早めに取り出してください。
深みのある風味がお好みの方は1年ほどたってから取り出してください。
※漬け込む期間は6 か月～1 年。

◆家庭でも作れる梅酒。明利酒類でも梅酒の作り方の講習会を行っており、スタンダードな作り方を紹介しています。

水戸市産梅「ふくゆい」って知ってる？



日本三名園の一つで、「偕楽園」の梅により全国に知られる水戸ですが、観賞用の梅の花木が広く愛される一方で、食用梅の市場流通はわずかしかなかった。そこで水戸市は、観ても、食べても楽しめる「梅の産地」を目指し、2012 年度から水戸市の「水戸の梅産地づくり事業」を開始しました。水戸の主要な地域ブランドである梅について、農産物、食品としても全国ブランドを目指す取り組みです。この事業から、水戸市産梅のブランド「ふくゆい」が誕生しました。

「ふくゆい」に興味津々！ぜひ味わってみたいですね。

誕生！水戸梅お菓子プロジェクト

水戸では梅を使ったお菓子の生産にも力を入れています。「ふくゆい」を使用し、新たな水戸のブランドとなる梅の銘菓を作る取り組みが「水戸梅お菓子プロジェクト」です。「ふくゆい」を使った、あなたの好みの梅菓子をみつけてみてください。

代表的なお菓子			
水戸乃梅ふくゆい梅羊羹	梅だより	梅一途	梅のしずく
			

他ラインアップは、「水戸の梅ガレット」、「水戸梅小町」、「梅チョコ饅頭」、「水戸乃梅かりんとう饅頭」、「水戸農人形最中」、「みとちゃん梅あん巻」です。

梅の魅力～作って良し～

偕楽園では毎年きれいな花を咲かせるために、梅の枝を切る剪定が行われています。切り取られた梅の枝や樹皮を使って（偕楽園公園を愛する市民の会協力）、水戸ユネスコ協会が梅染めを取り行っていると耳にし、実習を見学させていただきました。



【興味津々！梅染め体験レポート～水戸ユネスコ協会協力～】

梅染めを行うには、梅の木の枝を細かく切り、また皮を削り、それを煮だして染液を作ります。木の個性や使う部分によっても色が違います。木質部は茶、皮はピンク、根は土の成分を吸っているので色がきれいです。



～梅染めの手順～

1. 梅の枝を、長さ5センチ程度に切ります。
不織布の袋に入れて、口を縛ります。



2. 煮出して染色液を作ります。



※染色液は何度か煮だして1回目（1液）、
2回目（2液）、3回目（3液）と作り、
何か月かおきます。冬場に染色液を作って
ひと月置くと、酸素と液が反応して色が濃く
なります。色が濃くなるということは鮮やか
さがなくなります。（水戸ユネスコ協会、林氏談）



染色液
2回目・3回目

3. 精練（糊落とし処理）

綿や麻など植物性の素材にはたんぱく質が少
ないため、色が定着しにくいので、染色前に布を
濃染剤で処理します。



4. 梅を燃やしてできる灰汁を加えた染色液に
生地（綿）を入れて煮出します。ムラができ
ないように攪拌します。



5. 梅染めの完成です。



～The one and only 梅の色って素敵！～



【水戸ユネスコ協会会長の林和男氏に梅染めについてお話を伺いました。】

現在水戸ユネスコ協会では、偕楽園の梅の木（枝）を使って染色をする取り組みをしています。今回、梅染めを始めたきっかけや取り組みを通して、梅の魅力に迫ります。



Q. なぜ、梅染めに興味を持たれたのでしょうか？

A. 私は「偕楽園公園を愛する市民の会」の一員で、偕楽園を守り育て、偕楽園の魅力を発信していこうという活動をしています。私の提案で、偕楽園でできるもの、特に工芸品を作って人々に紹介できないかと考えました。偕楽園では、毎年11月から1月にかけて剪定作業を行っています。花が咲く前に行う剪定は、梅の花をきれいに咲かせるために大切な工程なのです。その木や枝を再利用できないか、また再利用した材料で工芸品を作れないかと考えました。水戸の名産として広く人々に提供できれば、偕楽園の魅力も上がるのではないかと思ったからです。しかし、梅の木というのは年月が経つと中が腐ってしまうため、あまり使いみちがなく木工製品などには向きません。そこで、梅染めはどうかと考えたのです。梅染めを調べてみると、現在では、和歌山県の紀州でわずかに小物の販売が行われているようです。

梅染めは平安時代から明治時代まではあったのですが、化学染料におされて、段々すたれてしまった上、藍染ほど一般的ではなかったようです。しかし、梅で染め上がる色はとても雰囲気があり、奥ゆかしい感じがするものですから、何とか形にしたいと思いました。

Q. 梅染めで一番難しい点は？

A. いまだに試行錯誤が続いています。安定した色を出すことが難しく、そこがまた染物のおもしろさではあるのですが、染まりが濃かったり、薄かったりと、苦労しています。梅染めで鮮やかな色が得られるのは、剪定時期の12月から1月にかけて、梅のつぼみがこれから咲くぞという頃の枝です。花が咲く枝を切り落とすのはもったいない気もするかもしれませんが、梅の木は枝を切らないときれいに咲かないのです。そのために偕楽園では、毎年梅の枝が切り落とされ、枝は捨てられてしまいます。捨てるものに新しい役割を与え、再生させられたらいいなと思っています

Q. 「リサイクル」はまさに SDGs の取組みの一つですね。ユネスコでは「持続可能な社会づくりの担い手を育む教育」を推進していると伺いました。この梅染めの活動と、SDGs の取組みについて伺います。

がありました。インタビューにご協力いただきました、明利酒類株式会社技術部皆藤様、水戸ユネスコ協会会長林様、また、写真提供をしてくださいました、水戸市観光課様、水戸市観光コンベンション協会様に、心からお礼申し上げます。

ありがとうございました。

The End.

※協力者一覧（五十音順）

水戸市観光課

水戸市観光コンベンション協会

水戸市ユネスコ協会 & 会長林様

明利酒類株式会社 & 技術部皆藤様

明利酒類株式会社別春館スタッフの皆さま

※参考資料・文献

[偕楽園 | 水戸市ホームページ \(mito.lg.jp\)](http://mito.lg.jp)

[日本三名園 偕楽園 « 一般社団法人 水戸観光コンベンション協会 \(mitokoumon.com\)](http://mitokoumon.com)

[弘道館 | 観光いばらき \(ibarakiguide.jp\)](http://ibarakiguide.jp)

[種梅記碑 \(kurobane.biz\)](http://kurobane.biz)

[明利酒類株式会社 | 副将軍 | 百年梅酒 | 漫遊記 \(meirishurui.com\)](http://meirishurui.com)

[梅酒と酒の資料館 別春館 茨城県水戸市 \(bessyun-kan.jp\)](http://bessyun-kan.jp)

[甘い梅酒に合うおつまみって？実はどんなお料理にも梅酒はおすすめ！ - macaroni \(macaroni-macaroni.jp\)](http://macaroni-macaroni.jp)

[梅酒の作り方 梅農家が教える梅酒レシピ | 農家のレシピ \(nouka-recipe.com\)](http://nouka-recipe.com)

[水戸で生産された梅の果実「ふくゆい」 | 水戸市ホームページ \(mito.lg.jp\)](http://mito.lg.jp)

[満を持して。水戸の梅「ふくゆい」 | 万農王国いばらき | 茨城の農業を応援します。\(bannou.biz\)](http://bannou.biz)

[水戸産の梅「ふくゆい」をご賞味ください | 水戸市ホームページ \(mito.lg.jp\)](http://mito.lg.jp)

