



## 農家の励みに。梅本来の美味しさを伝える梅干し

季節になると辺り一面が梅の花に包まれるみなべ町で南高梅は生まれました。ぶっくりと大きく柔らかい果肉と薄い皮が特徴的な南高梅を、塩と赤紫蘇だけで漬けた梅干しが、(株)うめひかりの、梅と紫蘇だ。120年続く梅農家に生まれた山本将志郎さんは、高齢化や後継者不足など様々な課題を抱える梅農家の現状を変えたいと、2019年に梅干しの生産・販売会社を設立。塩だけで漬けた梅干しの製造が少なくなる中で、「梅・塩・紫蘇」に着目した商品開発を志したという。

大学院で薬学の研究をしていた頃のように、塩と紫蘇の比率を変える実験を繰り返すことで、無添加でも腐敗を起さず、減塩志向にも応えた塩分15%の梅干しを完成させた。まろやかな口当たりで、梅本来の味が染しめ、梅の酸味がお米の甘さまでひきたてる。と、すぐに大人気商品になったという。「添加物を使わず、梅そのものの風味や味わいを活かした梅干しをつくること」が、梅農家の誇りややりがいにつながると思えました。現在は新商品の開発の他、複数の梅干し製造所の立ち上げにも取り組んでいます。今後は地域の農家さんとも協力しながら新規就農者を増やしていきたいと語る。



上/うめひかり代表の山本さんと製造所のスタッフの皆さん。県内外から集まった若手の方々が活躍している。右/ぶっくりとした南高梅を塩漬けにして1年寝かせることで、まろやかな味わいに。同社では、塩漬け、紫蘇漬けの梅干しに加え、その副産物を使用した梅酢や梅塩なども販売。

### 梅と紫蘇 令和5年度プレミア和歌山推奨品 審査委員特別賞 受賞

販売者 / 株式会社うめひかり  
住所 / 白高郡みなべ町晩稲505-1  
電話 / 0739-74-8020  
価格 / 280g 1,120円 1kg 3,480円



オンラインショップで販売



和歌山県優良県産品（プレミア和歌山）推奨制度  
安心・安全を基本に幅広い分野で優れた県産品を  
“和歌山らしさ”、“和歌山ならではの”視点で推奨する。



#### 残間里江子審査委員長

自然豊かで、おいしいもの、魅力的な品  
がたくさんありますので、ぜひプレミア  
和歌山にご注目ください。