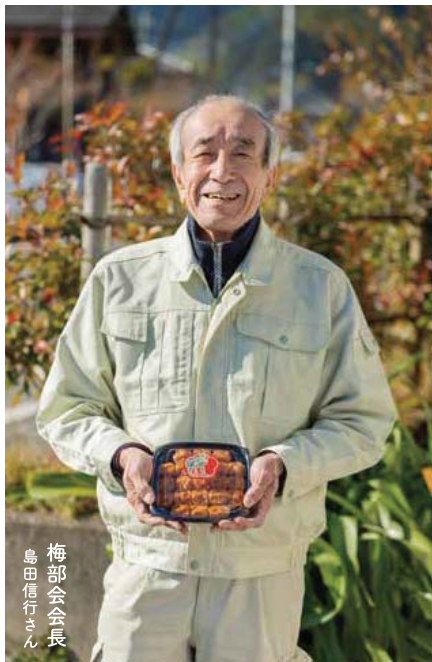


一粒の梅のチカラで 人を元気に

農家の手作り、真心込めて

「品質の良い越生町の梅を多くの消費者に届けたい。品種の食べ比べもオススメです。」と話すのは、JAいるま野越生支店梅部会会長の島田信行さん。
現在、梅部会には86名の生産者が所属しており、梅の販売会や梅干し品評会、栽培方法に関する研修会などの活動を、年間を通じて行っています。
梅干しの品評会では会員が丹精を込めて作った梅干しが出品され、さらに良い商品を作ろうと会員同士で日々、切磋琢磨しています。



梅部会会長
島田信行さん

栽培している梅の品種は「べに梅」「白加賀」「十郎」「南高」「織姫」。中でも「べに梅」は越生固有の品種で皮が薄く、果肉は厚く、梅干しにするとフルーティーでまろやかな味わいになります。名前の由来は、表面に紅色がさすことから「べに梅」と呼ばれます。

越生町の現在の梅の栽培面積は約30ヘクタール、収穫量は約200トンとなり、農家の高齢化により、全盛期に比べ収穫量は減少しているものの、栽培面積、農家数ともに現在でも県内1位の産地になっています。
「農家の地道な頑張りにより品質が向上してきています。今後、「べに梅」ブランドを全国に広め、魅力ある農業を引継ぐことを目指して、地域活性化に繋がっていきたい」と意気込みます。



青梅の出荷時期は6~7月

生産から販売まで

越生特産物加工研究所では、地場産の農産物を、地域で加工し、販売まで行う「地域ぐるみの6次産業化」を推進するため、新商品の開発、既存商品の研究・改善などを積極的に行っています。
地域の農家と連携し、越生の梅のブランド化に貢献しています。



左から加工研究所職員と梅部会会長・副会長

越生と暮らしの梅

梅と生きる人々が織りなす



梅染のストール。自然の原料を使用し、ひとつずつ手染を行い、販売しています。染の会「宙(そら)」

梅しごとは、季節を楽しむ手仕事のひとつです。梅雨の時期、梅の収穫が最盛期を迎える頃、多くの家庭で一斉に梅しごが始まります。梅酒、梅ジュース、梅干しやジャムなど、それぞれ家庭ごとの味や作り方があり、暮らしの知恵として蓄えられています。

梅のクエン酸で体を健康に保ち、美味しく元気に夏を乗り切る。それは越生の人々が代々育んできた「梅と生きる」文化です。

近年では、剪定した梅の樹皮から染液を作って行う、梅染めも行われています。長い年月を生きてくれた梅の木に感謝しながら、その命を無駄なく使うことで、新たな価値へと生まれ変わっていきます。

子どもの頃からそばにある

土の恵みに感謝する、自然との触れ合い

緑の少年団

子どもたちが緑を愛し、緑を守り育てる活動を通じて、ふるさとや人を愛する心豊かな人間に育っていく。これを受け、緑の少年団では、緑化・栽培活動・森林との触れ合い体験活動を行っています。そして勤労、奉仕の精神、自然に対する慈しみの心を持つことも育成を目的としています。



緑の少年団の活動のひとつに食育の授業があります。子どもたちが梅を収穫・加工し、食の大切さを学びます。



地元の食材を使った「ふるさと給食」

