

1粒300円「十郎梅干」

小田原市の農家や漬物業者などで作る「小田原・十郎梅ブランド向上協議会」が、11日から5粒入り1500円のプレミアム梅干し「雲上」一写真の販売を始めた。和歌山県の「紀州・南高梅」と並ぶブランド品に育てることを目指している。

十郎梅は肉厚で柔らかいことから、梅干しに最適とされ

小田原ブランド向上協が発売

ている。昨年6月に収穫した4Lサイズ(42^{mm}以上)を厳選。樹上で完熟したものだけを手もぎにして、梅と塩だけを使った昔ながらの製法にこだわった。塩分が低く、はちみつ漬けなどの商品がある南高梅に対し「安心、安全で梅本来の風味がコンセプト。健康・保存食品として本物志向を狙った」と同協議会はアピ

ールする。

1粒300円と割高なイメージだが、「手塩にかけたプレミアム商品で、決して高くはないはず。大切な客への『おもたせ』としても使っていたければ」と同協議会。ただ、今年産は春の凍霜害の影響もあり、来年のプレミアム販売は難しいという。

【澤晴夫、写真も】



「十郎梅」の高級梅干し

曾我梅林で知られる小田原市のウメ生産農家や漬物業者らが、果肉が厚く柔らかい食感が特徴の地元産「十郎梅」を知ってからおとと、熟れてから収穫した十郎梅を塩だけで漬けた梅干し「雲上」を作り、11日か

ら販売を始めた。青いうちに収穫されたウメで作る通常の梅干しに比べてウメの風味が強いのが特徴で、生産者らは「紀州南高梅と肩を並べるブランド梅に」と意気込んでいる。同市内のウメ生産農家や西湘

小田原 9/25



新ブランドを目指して発売された新作の小田原産梅干し「雲上」

熟れた実で新商品

店頭価格は、最高級の小田原産梅干し(1粒270円)を上回る1粒300円。5粒入りを1500円で、老舗梅干し店ちん里う本店小田原駅前店「など小田原市や箱根町の20店で販売する。

地域の漬物業者などでつくる「小田原・十郎梅ブランド向上協議会」が商品開発に取り組んだ。熟れたウメの実は漬け込み時に皮が破れたり、つぶれやすいため、漬物業者に敬遠される。しかし、ウメ農家は熟れて木から落ちたウメの実で自家用の梅干しを作っており、これが今回の新商品のヒントになった。塩分は、伝統的な小田原産梅干しより薄い18%。塩抜きのため湯通しもしないため、ウメの主成分であるクエン酸が抜け出さず、ウメ本来の味を堪能できるという。