

伊豆食へる通信

2018年

7月号

食

梅も夢も大きく実れ

伊豆市月ヶ瀬

梅

梅のことを聞いてみました

取材先：伊豆月ヶ瀬梅組合

伊豆市
月ヶ瀬(つきがせ)



特集 梅

伊豆の『若手』月ヶ瀬梅組合

三島・沼津エリアと伊豆の先端を結ぶその山間にある月ヶ瀬地区。ここは修善寺、湯ヶ島と並び全国に名を知られる温泉地であり、天城連山に抱かれ、清らかな水と豊かな自然を残す場所でもあります。

梅シロップ、梅ジャム、梅干しの合計でおおよそ15トン。看板商品である梅シロップだけでも約8トンを仕込む月ヶ瀬梅組合。月ヶ瀬梅林での現在の収穫量はおおよそ6トン、それ以外にも伊豆のいくつかの地域から梅を集めてこの場所で加工しています。

伊豆にはここ月ヶ瀬以外にも大小の梅農家や梅畑があり、中にはその場所まで梅組合が出向いて収穫を行うところも。今回私たち伊豆食べる通信取材班がお邪魔したのも、そんな

梅畑のひとつです。

伊豆市某所、朝8:00。集合場所である鈴木さんの梅畑には、続々と梅組合の皆さんが集まってきました。はっきりとした人数は(出入りもあり)わかりませんが、おおよそ15人程でしょうか。そのうち5名が女性で、月ヶ瀬が誇る梅娘もとい梅奥様のみなさんです。鈴木さんの梅畑には15本の梅の木。1本ずつの木に枝が多く、ひと目見て鈴なりに梅の実がついているのがわかる立派な木ばかり。例年は収穫までをご自身行う鈴木さんですが(収穫した梅は梅組合に卸していたそうです)今年は怪我をしてまだ本調子ではないため梅組合に収穫をお願いしたとのこと。

梅の収穫は木を揺すって、落ちた梅を拾います。前日の雨はすっかり上がっていましたが、その立派な枝ぶりの梅の木はたっぷりの露を

湛えており、収穫のために木を揺するとその露が大雨のように降り注ぎます。

しかしそこはさすが梅のプロ集団。梅組合の皆さんは雨合羽を着てヘルメットをかぶり、露などなんのその。手際よく収穫を進めていきます。

始めはほんの少し心配そうに見えた畑の持ち主鈴木さんも、梅組合の皆さんの仕事ぶりに刺激されたのか気付けば大張切りで作業に参加。「小さい梅はやめときなよ!(シロップがたくさん採れないため)ほれ、こっちに大きいのがあるよ」

「日(太陽)が出てきたな。梅の色が変わっちまうから、シートを持ってきてやろう。」と、誰よりも元気に動き回っていらっしゃいました。

そうして収穫が終わったのはお昼前。15人



で作業してこの時間ですから、例年は1人で収穫を行うという鈴木さんの苦勞が偲ばれます。伊豆の梅農家は兼業農家ばかりで、高齢化も進んでいると言われます。収穫した梅の販売についても、昔のように生の梅だけで満足に売れる時代ではなく、手軽に利用できる加工品の需要は健康志向も相まってどんどん伸びていますが、その製造には時間も手間も掛かります。月ヶ瀬梅組合ではそのような伊豆の農家や梅畑から梅を買い上げ、梅シロップやジャムなどに加工しています。だから梅組合の加工品の原材料には「梅（伊豆産）」と表記されているのです。「どうせ放っておくなら、小遣い程度でも収入になるほうがいいでしょ。だから僕らのところに任せてください、って言うんです。」「高齢の農家さんも多いので… 僕ら世間一

般的にはベテランですけど、この地域ではまだまだ『若手』です（笑）。伊豆地域の『若手』が集う月ヶ瀬梅組合。その活躍に、これからも期待です。

夢語り 実現しよう 梅の里

昭和44年に始まった月ヶ瀬での梅栽培ですが、今から10年ほど前に大きな転機を迎えます。「梅作りはもうやめようかって思ったんですよ。この土地を売って、墓地かなんかにしちゃおうかって話もあってね。」少子化や高齢化、不況を原因とする働き手の不足。この月ヶ瀬地区にも時代の波が押し寄せていました。「だけこの仲間たちと（酒を）呑みながら、また月ヶ瀬にたくさんの方が来てくれるよう

になったらいいなって話したりしてね。若い人も、観光バスも、みんな月ヶ瀬に来てくれるようになったらいいなってね。」「まるで夢を見るような、そんな話だったんだけどね。」その頃、よく言っていたんですよ。と、内田組合長が教えてくれました。「夢語り 実現しよう 梅の里」夢物語だったという月ヶ瀬梅林の継続と発展。しかし現在、月ヶ瀬地区を走る国道414号線沿いには「梅びとの郷」、天城連山を一望する梅林には農作業体験棟「梅びとの丘」があり、月ヶ瀬が梅の産地であることを私たちに知らせてくれています。「梅びとの郷」は加工場と直売所の機能を持つ施設。梅シロップの加工はもちろん、冬には柚子商品の加工や、梅の加工体験などのイ

ベントもここで行われます。伊豆半島の中心を走る国道沿いにあることから直売所には観光客も多く立ち寄り、伊豆月ヶ瀬の梅商品に出会える場所となっています。「梅びとの丘」は梅まつりや梅狩り、お月見会などのイベント会場に。普段は伊豆半島が誇る和太鼓チーム「天城連峰太鼓」の練習場としても利用されているそうです。梅の収穫時期には周辺の幼稚園や保育園、小学校から子どもたちを招いて月ヶ瀬梅林での収穫体験を実施。地域の子どもたちは皆、月ヶ瀬の梅の味をよく知っています。今、ここ月ヶ瀬には50年前と変わらない6.2ヘクタールの梅林があります。そして「ひと」が集い賑わう2つの施設とともに、かつて語った梅の里の夢は月ヶ瀬の梅のように大きく大きく、この場所で実っているようです。



みんなで作る 「未来をつなぐ梅仕事」

1	2	
3	4	5
6	7	8
9	10	11
12	13	14

1. 梅模様の赤の暖簾、やっぱかわいい♡ 2. 梅林からは天城連山を一望できる。 3. 今年の梅の出来を確認。 4. 手作りのひっかけ棒。これで木を揺する。 5. 大きなネットで優しくキャッチ。 6. 丁寧に手で収穫した梅。 7. 加工場に所狭しと並ぶコンテナ。 8. 梅とグラニュー糖を交互に入れ、シロップを作ります。 9. じっくり漬け込み、梅のエキスがにじみ出ます。 10. 30枚のろ紙を使い、それを3回通す。 11. 瓶詰された今年の梅シロップ。きれいだ。 12. 消毒のため煮沸する。 13. ラベル貼りは手作業で行う。 14. 神棚に並んでいる、歴代の梅シロップ。

取材先：月ヶ瀬梅園

月ヶ瀬の梅

月ヶ瀬で梅栽培が始まったのは昭和44年。国が推し進める農業構造改善事業の一環として地区で所有していた6.2ヘクタールの土地に梅の木を植え、月ヶ瀬梅組合が発足しました。傾斜地や石の多い土地でも育ちやすいこと、あまり手を掛けずに育てられることから梅という作物が選ばれたそうです。

最盛期には20トンを超える収穫があり、現在に続く梅シロップ等の加工品の製造を始めたのもこの頃のこと。現在月ヶ瀬梅組合で活動する皆さんの、お父様たちの時代でした。

現在も約50名の組合員が所属する月ヶ瀬梅組合。今回、伊豆食べる通信を迎えてくださった内田組合長を始めとする皆さんを中心に、年間15トンの梅を取り扱っています。

ニッポンの暮らしに根差す「梅」

梅の原産地は中国と云われていますが、日本にも一部の山間に野生の梅があり、これを自生とする説もあるそうです。

その起源がはっきりとわからないほど昔から、日本全国で親しまれている梅。梅の実の主な産地は青森から九州まで全国に分布しています。

梅は花もまた美しいものです。梅を県花とする自治体は5つ、市や町の花にいたってはざっと50以上。その姿は古くから数々の歌や絵画に描かれ、中でも学問の神として親しまれる菅原道真がよな

く愛したのもこの梅の花です。

俳句では「梅」が春の季語として、「寒梅」は冬の季語として使われます。また家紋の図案にも多く使用され、先に紹介した菅原道真を祀る天満宮の紋にも梅を象ったものが用いられています。

今回取材に伺った月ヶ瀬梅林でも2~3月には「梅まつり」が開催され、6.2ヘクタールの敷地に1500本の梅の花が咲き誇ります。天城連峰を望む梅林で伊豆最大級のスケールでの観梅、本当におすすめです。

春には可憐な花を、夏には青々とした実を、そして冬にはその実りを味わいながら次に咲く花を心待ちにする気持ちを…。

今も昔も、梅は1年を通じて私たちを楽しませてくれるのですね。

身体にうれしい、おいしい「梅」効果

梅には様々な効果があると言われてます。疲労回復、食欲増進…等々、みなさんもひとつは聞いたことがあるのではないのでしょうか。

これらは梅に含まれる有機酸、特にクエン酸の働きによるもの。糖質の代謝を促して栄養をエネルギーに変えたり、その「酸っぱさ」が唾液の分泌を促して食欲を増進させたり。また、消化酵素の分泌も高めて消化吸収を助けてくれたりもするのだそう。

また、夏場のおにぎりやお弁当には「梅

干し」が欠かせないという方もいらっしゃるはず。昔から食中毒予防に有効と言われてきた梅干し。それも実はクエン酸の効果。殺菌・除菌の効果が優れた梅干しのクエン酸が、微生物の繁殖を抑えてくれるのだそう。

もちろん除菌効果だけでなく、お腹に入ってから大活躍。上でご紹介した食欲増進、そして食中毒の原因となる菌の殺菌効果も期待できるそうです。

「梅は身体にええんで、食わっしゃい。」幼い頃、祖母や母に口酸っぱく言われたこと。なるほど、昔からの言い伝えや慣習には意味があるんですね。※効能には諸説あります。また、効果の感じ方には個人差があります

丁寧に暮らしたいあなたへ「梅仕事」のススメ。

「梅仕事」という言葉をご存じですか。読んで字のごとく梅の仕事、つまり梅の加工品を仕込む作業のことを梅仕事といいます。梅の収穫が始まる6月頃に行う家事のひとつなのですが、それがなんだか最近、ちょっとしたブーム?のようなのです。

試しにインスタグラムで「#梅仕事」と検索すると、なんとびっくり7万件以上の投稿にヒットします。関連するハッシュタグまで数えたら…いえ、とても数えきれないほど。

とっておしゃれな写真が次から次へと投稿されています。(ご興味のある方、

どうぞ検索してみてくださいね!)

そうなんです。梅仕事は、もはや「おばあちゃんの仕事」ではないのです。梅干し、梅酒、梅ジャム、梅シロップ。家族みんなで楽しめる梅の加工品は、いくらあっても困らないもの。手作りであれば、その味わいもひとしおです。梅好きのお友達にお裾分けしたり、慣れてきたら好みの味に仕上げたり…と、楽しみは尽きません。

そして可愛い梅の実と向き合うひと時、仕事や日常の喧騒からふっと離れて夢中になれる。そんなことも、現代人を梅仕事に向かわせる理由のひとつかもしれません。

私も来年こそ、梅シロップに挑戦してみようかな。

そうそう、梅仕事にチャレンジするなら月ヶ瀬梅林の梅狩りが断然おすすめ。梅狩り体験ができて、スーパーで買うよりお値打ちなんです。ペットの同伴もOKなので、家族みんなで初夏の休日を楽しめますよ。

梅狩りの開催は毎年6月、来年の開催予定は月ヶ瀬梅組合のホームページでチェックしてくださいね。





「ウメの木」幸福論

～世代を超えて「ウメの木」を持つ喜び～

幸福とは何だろうか？

顔に似合わず、常に「幸福」について考えている。ライターという職業を15年以上やっていると、何かしらのテーマにぶつかる。私の場合は「働き方」と「幸福について」だった。人は何をもちて幸福になるのだろうか？

巨万の富を持っていたあの人は幸せなのだろうか？ 広大な土地を相続したあの人は幸福なのか？ 美人の妻と暮らすことはハッピーなのか？ どれも経験したことはないが、どれも私が思う「幸福」とは少し異なるらしい。

では、私の幸福とは何なのか？

私は幼い頃から金銭には恵まれた家庭ではなかったが、自分が不幸だとは少しも思わなかった。家にはぶっきらぼうだが包容力のある父、少しでも家庭を楽しくさせようとアイデアをひねらせる母、幼い私を街へと連れ出してくれる無口な祖父がいて、泣いている私をあやしてくれたのは祖母の小さな背中だった。十坪ほどの狭小住宅に年の離れた弟との五人家族。振り返れば、これはこれで幸福な家庭だった。

しかし、しかしである。今回の取材をした月ヶ瀬の梅林には「幸福」が転がっていた。私が探していた幸福は「梅林」だった。

月ヶ瀬梅林に取材に訪れると、梅林の前で待っていてくれたのは、組合長の内田さん。組合長は梅林を昇りながら梅林の成り立ちについて話してくれた。「この辺は戦争の時代に食料の自給を目的として、自分たちの祖父たちが開墾をした場所。終戦後には『みんなの畑』としてウメが植えられた」と話す。誰のものでもなく、先祖が与えてくれた土地。そこに植えられたウメは、現在個人の所有でなく、地域の住民たちで管理しているとのこと。私は「誰のものでもない、みんなのもの」という言葉に興味を湧いた。

「先祖からもらった土地とウメの木は、多くの人の仕事を作っている。自分たちは会社員を定年退職してから手伝っているが、地域の高齢者を中心にまだまだ頑張っている」と笑顔で組合長は応えてくれた。今年は休耕地を利用した梅林の植樹も行なったと話す。

山も中腹になったとき、賑やかな声が響いてきた。地元の小学生たちが、青々しく育った梅の実を収穫するという。小学生たちはおよそ30人で、全力で走り回ってウメの収穫を行っていた。

子どもたちをじっくり見ていると、それぞれの性格が垣間見える。木を揺すって落とす子ども、その落ちた実を拾う子ども、木によじ登って収穫する男の子もいれば、ウメの実を丁寧に選別する女の子の姿も。いきいきとした子どもの姿は、見ているだけで満たされる気持ちになる。

子どものひとりが私にウメの選別方法を教えてくれた。このウメはジュースにしたほうがいい、このウメはおばあちゃんに持っていけば梅ごはんになる、など非常に詳しい。

「君はなんでそんなにウメに詳しいの？」私は訪ねた。

すると彼女は自分の家は父母のほかに祖父母も一緒に住んでいて、家にはウメの木が数本なっているという。自宅のウメの木は父と祖父が枝などを選定し、収穫。母と姉と祖母は、毎年6月の季節になると、梅酒と梅干し、そして梅ごはんを作るのだという。

「梅酒はお酒だから飲めないけど、梅ごはんはカリカリするから好き」と彼女は満面の笑顔で話す。

天城の自宅で家族全員がウメの収穫に没頭する梅雨の晴れ間。家族はそれぞれ収穫した梅について話し合う。「今晚はおかずをどれにしよう？」と。

これが「幸福」なのかもしれない。

最後に記念写真を撮影し、組合長から「これ自宅で浸けてみて」と言われ、ビニール袋一杯の青いウメを頂いた。「この辺はまた収穫時期をすぎるとウメの甘い匂いに包まれる。梅酒のような甘い匂いは、多くの人が喜ぶよ」と組合長は月ヶ瀬の景色について語る。

現在私の家には、およそ1ヶ月ほど浸かった梅酒がある。自宅にある幸福は、まだ飲み干すのには少し早いようだ。

■ PROFILE

榎昭裕（えのき あきひろ） 1979年生まれ。2014年5月に伊豆の「ハッピーニュース」しか取り扱わないネットニュース「伊豆経済新聞」を配信開始。現在、編集長。道の駅「伊豆ゲートウェイ函南」広報担当。加和太建設所所属。趣味はハイボール濃いめ。

地元で食べる 梅の味

— 小戸橋製菓 天城本店 —

所 410-3215 静岡県伊豆市月ヶ瀬 580-6

営 8:00 ~ 17:00 (夏季 18:00) 休 無休

電 0558-85-0213

HP <https://www.kotobashi.com/>

※その他、函南店、大仁店があります。



小戸橋製菓

創業してから 100 年以上、伊豆を代表する銘菓を生み出す小戸橋製菓さん。

伊豆のお土産として小戸橋製菓さんが作る「猪最中」を思い出す人も多いと思います。昔ながらの伝統の味を守りつつ、「優しい心でお菓子づくり」に取り組んでいらっしゃいます。

是非、現地でもしくは通販で、小戸橋製菓さんのお菓子を楽しんでください。



◇梅ゼリー

月ヶ瀬梅林の梅を使って作っている夏季限定商品の「梅ゼリー」。プルプルとした弾力が特徴。暑い夏にさわやかに食べられる梅ゼリー。夏バテ防止や疲労回復にも一役かってくれそうです。甘めに作られているので、お子様にも人気があります。



◇かき氷 梅シロップ

まさに月ヶ瀬梅林で作られた梅シロップを贅沢にかけたかき氷。ふわふわの氷とシロップが口の中で溶けていく感覚を是非体験していただきたい。

天城本店だけで販売しています。伊豆旅行の際には、立ち寄る価値ありますよ。

梅びとの郷

月ヶ瀬梅組合が地域活性の拠点として建設したのが、「梅びとの郷」。美味しい梅シロップや梅干しを作る工場、製品の展示販売所、ワークショップなどのイベントを行う体験加工室があります。

販売所では、梅シロップ、梅干し、練り梅、しそうめ、梅ジャム、柚子ジャムなど梅組合さんで作られた製品はもちろん、地元でとれた新鮮な野菜などが販売されています。

伊豆に来たら是非、立ち寄ってください。

◎インターネットでの販売はこちら。

<http://tsukigase.net/products.html>

— 梅びとの郷 —

所 410-3215 静岡県伊豆市月ヶ瀬 535-5

営 9:00 ~ 15:00 (夏季 18:00) 休 水曜日

電 0558-85-0480

HP <http://tsukigase.net>



編集後記

伊豆食べる通信第10号「月ヶ瀬・梅」をお買い上げいただき本当にありがとうございます。今回も採算を考えず、とにかく皆様に喜んでいただこうと思ひ發送させていただきます。

「ずっと通って来た道」

実はこの月ヶ瀬、自分にとってはとても思い出のある場所です。1994年になります。24歳で静岡市から旧天城湯ヶ島町（現伊豆市）へ移住し、あの名曲「天城越え」の歌詞の中にも登場する「浄蓮の滝」という観光地の一角をお借りして小さなアイスクリーム店をオープンしました。

当時メインで販売していたのは「わさびアイスクリーム」という天城の名産をつかったアイスクリームでした。しかし、オープンしても当時は中々簡単には売れず、毎日毎日「どうやったら売れるのだろうか」と悩んでばかりの日々でした。例えば、わさびアイスが1種類だから売れないのかもしれないと仮説を立て、「初級・中級・激辛」3種類にして販売を試みたり、10種類のアイスを映画に見立て「主役を目立たせるためには脇役がいなくては」と、あまり売れそうにもないアイスクリームを「脇役」として開発したり、観光地といえどもリピートして頂くには一体どうしたらいいのか？と考え、そもそもいつも仕事でリピートしている方と接点を持てばいいのではないかな？などなど本当に考えて、考えた日々でした。

毎日、家からお店まで約10キロの道のり、

車を走らせながら「ずっと」毎日頭を回転させていました。そんな通勤路のちょうど真ん中の位置にこの「月ヶ瀬・梅林」があります。しかし、毎日通勤し通過しているだけなので実はずっと梅林にはお邪魔をした事ありませんでした。

「いつもお声をかけて頂いていた」

お店をオープンしてから数年が経過する程度売れるようになってきたころ、ある方が「飯倉くん！何かいいアイデアがあったら教えて！」と声をかけてくれました。実はその方こそ月ヶ瀬梅組合前組合長の「久保田さん」。僕がまだアイスクリームを売っている時から僕に興味を持ってくださった方です。もっとお客様に知ってもらう方法はないかな？もっとお客様に楽しんでもらうにはどうしたらいいのか？と常にポジティブに考えていらっしやる方です。

2008年にNPOサブライズというものを設立し、地域活動をスタート。その時も「何かあったら言ってね」といつもお声がけ頂いていました。

2010年だったと記憶していますが、僕らが「ボランティアズム」というものをスタートさせた時に梅の剪定作業を学生と一緒に実施させて頂いた事を覚えています。いつも僕らを受け入れてくれていたのが月ヶ瀬梅組合でした。

「皆様へお届けするということ」

数十年が経ち、今回「伊豆食べる通信」で月ヶ瀬の梅を取り上げさせて頂くということは、なんとというか不思議な気分でもあります。私

たちが購読者の皆様にこの仕組みで農産物を定期購読して頂いているからこそ出来ることではありますが、久保田さんの「もっと天城を、もっと月ヶ瀬を知ってもらうにはどうしたらいいかな」という想いに、ずいぶんと時間が掛かりましたが少しはお役に立てるのではないかと考えています。

月ヶ瀬の梅林では毎年2月に「梅祭り」があり、6月には梅狩りの体験があり、梅園の入口には梅の製品を販売しているお店「梅びとの郷」もあります。

今回の食べる通信で皆様にこの月ヶ瀬を知って頂き、そして今度は「ちょっと行ってみようか」と思って頂けたならば幸いです。ぜひ伊豆市へ、ぜひ天城月ヶ瀬へお越し下さいませ。

編集長 飯倉清太



次号は伊豆市の「原木椎茸」を特集します。伊豆半島は温暖で降水量が多く、椎茸栽培に適した気候であるといわれています。豊かな自然環境の中で昔から良質な椎茸が生産され、静岡県下の主要産地となっています。

椎茸には「原木（げんぼく）栽培」と「菌床（きんしょう）栽培」がありますが、現在は安価で計画的に出荷できる菌床栽培が主流です。原木栽培は自然に近い方法で作られ、肉厚で香りや深みのある濃厚な味わいが特徴です。菌ごたえも抜群、上質な椎茸として全国的にも評価されています。ぜひ伊豆市が誇る「原木椎茸」をお楽しみください。

次号特集の食材「椎茸」を撮影する フォトワークショップを開催します

日程：2018年8月2日(木) 料金：2,980円

時間や場所等の詳細、およびお申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで
<http://dot-tree.com/izu-taberu>



次号特集

10月8日締め切り

2018年

げん ぼく しい たけ

10月号 | 原木椎茸

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き **¥2,980** でお届けします
(税・送料込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信 Mail: izu@taberu.me Web: <http://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <http://www.facebook.com/izutaberu>

発行人：飯倉清太 発行元：NPO サブライズ（静岡県伊豆市修善寺75） ☎ 0558-99-9141 平日のみ9:00～17:00

写真：武智一雄、ワークショップ参加者のみなさん 編集・ライター：小早川泰子、武智一雄、水谷慈、森嶋康代、高橋いつみ、田足井美帆、園屋恵美子、櫻昭裕 Web サイト：加藤龍（株式会社アーティスティックス）

協力：小戸橋製菓 印刷：いさぶや印刷工業株式会社 ISABUYA CREATIVE