



最高級ブランド 「紀州南高梅」を守り、 その価値を高めていく



全国でもトップクラスの梅生産量 梅干しと梅酒を国内外にアピール

梅は、栽培・加工・流通など、それに関わる関係者も多く、産業全体の売上高は田辺市を大きく支えています。また、梅の加工から販売まで一括で行う梅加工業者は、数百家を数えるまでになりました。

田辺市の年間平均気温は、16〜17度と温暖で、降水量も多く、また幅広い土壌に適合する梅の特性から、全国有数の産地を形成しています。梅干しなど、様々な用途に適した「紀州南高梅」をはじめ、果実が美しく、青いダイヤと呼ばれる「古城」、また、新品種の育成が盛んに行われている中、紫色の果皮が特徴の新品種「パープルクイン」が誕生するなど、高品質な梅の栽培が盛んに行われています。

紀州ブランドの認知度を更に高めるため、生産者をはじめ、JA・梅加工業者・行政が協力し合い、産地振興に取り組み、近年では、梅干しだけでなく、梅酒の製造販売が年々活発化しており、国内外に販路が広がっています。そのよな中、田辺市から梅酒や梅干しの消費を喚起させようと、「田辺市紀州梅酒による乾杯及び梅干しの普及に関する条例」が制定されました。

JA 紀南生産販売連絡協議会

委員長 泉雅晴さん

梅産地では、生産者の高齢化や価格が安定しないなどの課題がありますが、梅生産を中心とした農業システムが世界農業遺産に認定されるなど、長い歴史の中で梅を生産してきたことそのものが、世界に評価いただいています。梅農家としては、消費者の皆さんに安心して食べていただける高品質な梅を精魂込めて生産するとともに、行政と力を合わせて、梅の持つ機能性や産地PRを積極的に進めていきたいと思ひます。

紀州田辺梅干協同組合

理事長 中田吉昭さん

梅は、重要な地場産業です。組合も産業全体の一員として、梅を発展させていく使命を担っていると考えており、流通・PR・コンプライアンスはもちろん、食品の安全性にも重点を置いて活動しています。また、世界農業遺産として認められたことをどれだけ有効に使えるかが重要です。付加価値を高めていき、一大産地として未永く発展していければいいですね。



The Japanese plum, or "ume," industry contributes greatly to Tanabe's economy and employs many of Tanabe's citizen in cultivation, processing, sales, and other work. City ordinances have been enacted seeking to increase consumption of ume wine and dried ume, and promotion activities are conducted throughout the region. In addition, markets have expanded both domestically and overseas.