



## 梅酒ってなに？

### 梅酒の歴史

梅酒がいつから楽しめるようになったのかは記録としては残っていませんが、江戸時代には梅干しや梅酒といった梅を加工する文化が定着していたようです。また、アルコールを使って食料を保存する方法は、奈良時代から行われていました。梅は収穫してもそのまま食することができないので、梅干しや梅酒などのように加工して保存したと言われています。つまり、梅酒の普及は製品としてはなく、保存用の飲料として一般家庭で作られたことにより、飲まれるようになったていききました。また、体に良いことから薬としても飲まれていました。



## 梅酒で乾杯。

## 特集 梅酒が好きになる

田辺市は言わずと知れた梅の生産地。生産量は隣のみなべ町と合わせて、全国の50%以上を占めています。

梅の普及を目的とした「紀州梅酒による乾杯及び梅干しの普及に関する条例（通称・梅酒で乾杯条例）」が制定されてから、今年で10周年を迎えます。今回は、10周年を機に実施する梅酒ツーリズム事業の紹介とともに、梅酒の魅力をお伝えします。梅酒の種類や奥深さに、知れば知るほど味わってみたくなくなるのではないのでしょうか。

### 梅酒で乾杯条例とは？

平成25年12月に、梅の産地である田辺市で制定され、紀州梅酒や梅ジュースでの乾杯を奨励し、梅干しなどの梅製品を広めることにより、梅関連産業の振興や地域の活性化、さらには市民の皆さんの健康増進を目的としています。

### 梅酒と本格梅酒の違い

今では、様々な種類の梅酒が販売されていますが、梅の実を使っていないものや、酸味料や香料、着色料といった添加物で梅の味に似せて作られた梅酒も流通しています。そこで、添加物に頼らず、梅・糖類・酒類だけで作った梅酒を「本格梅酒」と表示し販売されています。

### GI和歌山梅酒とは

本格梅酒のうち、和歌山県内で収穫された新鮮な青梅や完熟梅のみを使い、厳しい審査により認められた梅酒のことをGI和歌山梅酒と言います。リキュールでGIの指定を受けたのは、全国で唯一のGI和歌山梅酒だけです。令和5年4月時点で92銘柄の梅酒が認定されています。



▲詳しくはこちら

### 梅酒ツーリズム事業で

## 梅酒のまちを盛り上げよう！

梅酒で乾杯条例10周年を契機に、官民一体となって、まちの魅力づくりに取り組む梅酒ツーリズム事業実行委員会が設立されました。梅酒好きなら一度は行ってみたい観光地になることをめざして、令和7年に開催される大阪関

梅酒で乾杯条例10周年を契機に、官民一体となって、まちの魅力づくりに取り組む梅酒ツーリズム事業実行委員会が設立されました。梅酒好きなら一度は行ってみたい観光地になることをめざして、令和7年に開催される大阪関

西万博も見据えながら、梅酒の魅力を国内外に発信していきます。本年、秋頃開催予定のイベントを皮切りに、各種施策がスタートする予定です。市民の皆さんもぜひ、この機会に地元の梅酒の魅力を感じてみてください。

### 予定している事業

- ◇梅酒テラスの設置・運営  
田辺市ならではの景観と梅酒を味わう場所を作って観光客を誘致
- ◇梅酒飲み歩き促進  
梅酒を飲み歩きたくなる環境を作って、飲食店への周遊や梅酒の消費を促進
- ◇情報発信  
梅酒ツーリズムに関する情報をまとめた冊子やWEBサイトを製作し情報発信
- ◇イベント開催  
梅酒をテーマにしたイベント開催し、にぎわい創出

梅加工会社に勤務する小串さんに梅酒の魅力についてお話を伺いました。

小串 慎一さん  
梅加工会社勤務



**マイ梅酒のススメ**  
梅酒は、リキュールの一種で、梅の実を砂糖とお酒と共に一定期間漬け、エキスを抽出することによって作られます。発酵させて作る日本酒などのお酒とは違い、ご家庭でも簡単に作ることもできるのも魅力の一つです。梅酒を作る際、ホワイトリカー（焼酎甲類）を使うことが一般的です。ホワイトリカーは、くせがなく、梅の味や香りを最大限に引き立てることができ、私たちが会社でもベースにホワイトリカーを使った梅酒がたくさんあります。また、漬ける際に砂糖を入れるのは、甘さを加えるというだけでなく、

完熟梅は今にも弾けそうなほどしっかりと実が詰まっています。そのため梅のエキスをより濃く抽出でき、青梅にはない味と香りが引き立つ梅酒を作ることができます。

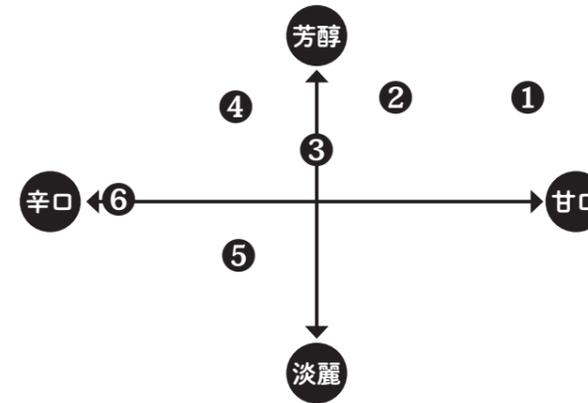
**梅の熟度で味が違う**  
青梅……酸味があり、すっきりとした風味になります。  
黄色く熟した梅……フルーティーでまるやかな風味になります。

完熟梅は柔らかく潰れやすいため青梅のように輸送ができません。そのためこの製法で作ることができるのは生産地だけです。ぜひ田辺で本物の完熟梅酒を味わってください。

# 自分好みの梅酒を見つけよう

リキュール的一种である梅酒は、梅のさわやかで甘酸っぱい風味を楽しめて、初めての方にも飲みやすいお酒。市内で製造されている梅酒の中でも、より梅を味わえるホワイトリカーベースの梅酒を紹介します。自分好みの梅酒を見つけてみませんか？

※田辺市地域ブランド推進協議会「紀州田辺とっておき」会員の自社製品を紹介しています。  
<http://www.kisyu-tanabe.jp/outline.html>



## 知るほどに奥深い梅酒沼へ

### 種類で選んでみる

○ **完熟南高梅酒** 完熟ならではのフルーティーな香りと自然な甘さが特徴。

○ **古城梅酒** 原料は田辺市長野地区原産の古城梅。タンニンの渋みとアーモンドのような香りが特徴のすっきりとした梅酒です。チョコやスイーツにも合います。

○ **樽仕込み梅酒** 熟成させた原酒をオーク樽などに詰め替えてさらに熟成。完熟梅の芳醇さにオーク樽の熟成香が加わった香り高い梅酒。

○ **にごり梅酒** 果肉が加わることで見た目が濁り、さらさら甘さがアップ。

右記のほか、味付けだけでなく黒糖、はちみつ、果汁入りなどバリエーション豊かです。

**ベースで選んでみる**  
 どのお酒に漬けるかによっても味わいは様々。ぜひ飲み比べてみてください。

○ **ホワイトリカー** くせがなく、梅の味がそのまま味わえます。あっさりして飲みやすいので、どんな飲み方にも合います。

○ **ブランデー** ブランデーの奥深い独特な風味や香りが合わさり、甘みと丸みがあつてロックでも飲みやすいです。スイーツにも合います。お酒に弱い人はソーダ割に。

○ **日本酒** さわやかですっきりしているので食事と一緒に楽しめます。まるやかで旨味があり、甘いのが苦手な人にもおすすめです。

### 熟成期間で選んでみる

ヌーボー（新酒）は漬けてから約3カ月が最も香りが高く、熟成が進むほどに角が取れてまろやかになっていきます。

## 2 梅酒 HAMADA 5年熟成



丁寧に丁寧に時間をかけてたどり着いた奥深く豊かなテイスト。スモーキーな薫り、深みを極めたコク、果実を感じさせる後味は、一日の終わりに、ぜひたくなくつろぎを堪能させてくれる1杯に。  
 ベース ホワイトリカー  
 度数 18% 酸味★★★★

## 4 紀州梅酒 GEN



紀州産南高梅を糖類とアルコールのみで漬けた本格梅酒。原酒ならではのコクのある濃厚な味わいです。ロックやソーダ割の他、果汁などで割ったカクテル風アレンジ梅酒も楽しめます。  
 ベース ホワイトリカー  
 度数 25% 酸味★★★★

## 6 一梅千日 無糖梅酒



梅酒の中では珍しく、糖類無添加で、口当たりがとてすっきりし、酸味の効いたパンチのある味です。ロックがおすすめ。甘めのソフトドリンクやシロップ、ジンジャーエールで割っても楽しめます。  
 ベース ホワイトリカー  
 度数 16% 酸味★★★★★

## 1 紀州鶯屋 にごり梅酒



完熟南高梅を100%使用しています。全てのうまみを逃がさないため、梅酒に使用した梅果実をピューレ状にしてブレンドしました。まるやかでフルーティーな梅果肉と共に味わってください。  
 ベース ホワイトリカー  
 度数 13% 酸味★★

## 3 ゆず梅酒 梅しゅらら



上芳養産の完熟南高梅、その中でも石神地区で取り組んでいる特別栽培の梅を使用。完熟梅の芳醇な味わいが特徴です。国産のゆず果汁をふんだんに加えてさわやかな風味に仕上げました。ロックがおすすめです。  
 ベース ホワイトリカー  
 度数 13% 酸味★★

## 5 紀州の梅酒 古城の煌めき



かつて”青いダイヤ”と呼ばれ、さわやかなエキスが多く染み出し梅酒用に最適な希少な青梅「古城梅」を使用しています。昔ながらの少しの渋みとさっぱりとした酸味が楽しめる梅酒です。  
 ベース ホワイトリカー  
 度数 12% 酸味★★★★

## ザ 定番

梅酒の味と香を存分に楽しみたい

### ロック

氷が溶けていくとともに味わいの変化も楽しめます。



- ①グラスを冷やしておく。
- ②できれば大きめの氷を入れ、梅酒を注ぐ。

料理と一緒にさっぱりさっぱりと飲みたい

### ソーダ割り

- ①グラスいっぱい氷を入れ、梅酒をグラスの半分まで注ぐ。
- ②ソーダをそっと注ぎ、静かにかき混ぜる。



※アルコール度数10%以下の梅酒は、お酒が弱い人、苦手な人にもおすすめ。

自分好みにほろ酔いアレンジ

## 梅酒の甘酸っぱいカクテル

ピーチ・グレープフルーツ・オレンジなどの100%果汁や牛乳、また紅茶やビールは酸味とマッチしてさわやかに。梅酒の甘酸っぱさが新しい味わいを生み出します。気分に合わせてほろ酔い時間を楽しみませんか。

- ①グラスいっぱいに氷を入れる
  - ②梅酒とジュースなどを1:2又は1:1で入れて軽く混ぜる。自分好みに割合は変えてみて。
- ※お酒が苦手な人は、梅ジュースに変えるとノンアルコールカクテルに。

もうひと押し

凍らせた梅の実を氷代わりに最後まで変らない味わいを楽しめます

スパイスをふりかけて山椒やシナモン、カルダモンなどのパウダーを振りかけると、より華やかな味わいに

# 梅酒は身体に良い！？

梅には身体にうれしい効果がいっぱい。梅酒には梅のエキスがそのまま入っているので、梅同様の効果が期待できます。実は身体にもおいしい梅酒でちょっとお得感を。

## ○疲労回復（夏バテ予防）

クエン酸によって物質代謝が促進され、エネルギー効率をよく作り出すことができるため、疲労回復に効果が期待できます。

## ○貧血予防

クエン酸にはカルシウムや鉄の吸収促進作用があり、貧血を予防する効果が期待できます。

## ○抗酸化作用

梅に含まれているベータカロテンは体内でビタミンAとして働き、抗酸化作用などの効果があります。

## ○食欲増進

暑い時期には、食欲が減退し、体調不良につながることも。梅酒の程よい酸味が唾液や胃液の分泌を助けます。食欲がない時は食前酒としても取り入れてみてはどうでしょうか。

## ○高血圧予防

梅に含まれているカリウムはミネラルの一つで、ナトリウムを身体の外に出し、体液のバランスを整える働きを持っています。そのため塩分の摂りすぎを調節する働きが期待できます。

## でも飲み過ぎには注意！

梅酒は飲みやすいため、ついつい飲みすぎてしまいますが、梅酒もお酒の一つです。飲みすぎは健康被害を引き起こすので、気を付けましょう。



# 梅酒は「飲む」だけじゃない

梅酒の実もおいしく食べられることを知っていますか。梅酒の実をアレンジした簡単なレシピ、梅酒の変わった楽しみ方を紹介します。

梅の香りと甘さが広がる！

## うめジャム

### 材料

- ・梅酒の実
- ・砂糖
- ・レモン果汁

### 作り方

- ①梅酒の実を鍋に入れて、梅が隠れるくらいに水を入れ、弱火で煮込む。
- ②皮が柔らかくなったら火を止め、粗熱が取れたら、実から種を取り出す。
- ③種を取った梅と同量の砂糖を鍋に入れて、弱火でひと煮立ちさせる。  
※酸に強い鍋をご使用ください。
- ④仕上げにレモン果汁を少し加えて完成！



肉の甘さがしっかり、後味サッパリ！

## 豚肉の梅酒煮

### 材料

- ①
- ・豚肩ロース肉（ブロック）… 500g
  - ・日本酒 … 100cc
  - ・水 … 600cc
  - ・しょうが … 3片
- ②
- ・梅酒 … 400cc
  - ・しょうゆ … 200cc
  - ・みりん … 100cc
  - ・にんにく … 3片

### 作り方

- ①豚肉を4cm角に切り、しょうがは適当なサイズにスライス、にんにくはつぶしておく。
- ②鍋に①を入れてから、約30分間下ゆでする。
- ③別の鍋に②と②の豚肉を入れ、汁気が少なくなり、照りが出るまで中火で煮る。
- ④器に盛り、お好みで和からしなどを添えて、完成！

### 食後に…

これからの季節に食べたくなるデザートといえば、アイスクリームやかき氷。そこに少し梅酒や梅シロップをかけてみてはどうでしょう。いつも食べている味が大人の味に変わり、また違った楽しみ方ができます。

## 梅全体に付加価値を

弊社では、A級品を使った梅干しをギフトとして使っていたり、傷が多いです。しかし、傷がついた梅はギフト用の梅干しに使えず、また品質は変わらなくても見た目で安く納めてしまいます。

「一生懸命作った梅に少しでも付加価値を」という思いから、傷がついた梅を梅酒に使うことで、見た目を気にせず、品質を十分に生かすことができます。また、梅酒のブランド化を進めることで、より価値を付けることができます。これからは梅全体の活用とそれに対する付加価値を考えることが、今後和歌山が日本一の梅の産地として続いていくために必要だと思っています。

## 梅酒を楽しむために

梅酒は、家庭でも作ることができ、梅酒ができる工程を見ることが楽しみ方の一つです。また、田辺の完熟梅酒は、風味が豊かなことだけの梅酒になっています。一つの梅酒をじっくり味わったり、色んな梅酒を飲み比べてその違いを楽しんだりして、ぜひ自分に合った梅酒の楽しみ方を見つけてみてください。

## 田辺は梅のまち

田辺市の梅・梅酒産業の歴史や価値について、梅の生産者であり、梅酒の製造者である濱田さんにお話を伺いました。



濱田 朝康さん

## 田辺と梅づくり

田辺地方の梅づくりは、江戸時代に徳川家老の安藤直次がやせ地を利用した梅栽培を奨励したことがきっかけで広まったとされています。それだけの長い歴史と、今まで培ってきた技術があるため、一面積あたりの梅の収穫量が多い、生産効率が良く、品質の良い梅づくりが可能となっています。

また、田辺の梅づくりは収穫するだけではなく、加工し、販売するところまでつながっています。その過程の中で人の力が必要になり、雇用を生む。梅づくりは田辺市の基幹産業としても大事な存在となっています。