

人を想う、健康を願う。
大切にするね。

水戸乃梅

ぶくゆい

誕生 

おばあちゃん、ありがとう。
ご馳走もいいけど、日常の食が一番大切。
すっぱいには、愛情がいっぱい。
ずっと一緒に居たいから・・・
優しさに包まれて、水戸乃梅。



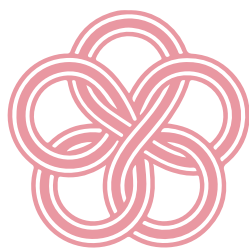
人を想う、健康を願う。

観て美しく、食べて美味しい水戸の梅



水戸市は、偕楽園の梅で有名であり、観梅の時期には多くの人でにぎわいます。観梅客からは水戸市の梅を食べたいという多くの声がありましたが、それにお応えし、ついに水戸市で生産した梅の果実「ふくゆい」が誕生しました。「ふくゆい」という名称には、水戸市に福を結び付けたいという願いを込めています。

これを用いた香り高い梅菓子、梅干し、梅酒等への加工・販売を進めています。観て楽しむだけでなく、食べても美味しい梅を、是非、ご賞味ください。



ふくゆいのシンボルマーク

環境に優しく高品質な梅の栽培

「ふくゆい」は、新しい栽培技術であるジョイント仕立て法を取り入れて栽培しています。ジョイント仕立て法で栽培した梅の樹は、コンパクトな樹形であるため、農薬散布量を通常より約3割削減できます。さらに、梅の生産者のエコファーマー取得を進め、環境に優しい農業を推進しています。

また、この栽培法では、収穫は通常より約5割、剪定は通常より約3割、作業時間を短縮することができ、より丁寧で高品質な梅の栽培も期待できます。

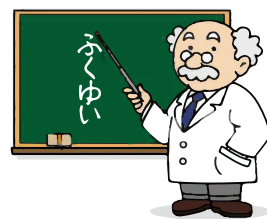


梅の果実は 体にとってもよい食材



梅の果実は、昔から、殺菌作用や疲労回復効果があると言われていました。科学的にも、食中毒予防や疲労回復に効果があることが知られ、さらに、血液浄化作用、インフルエンザ予防、糖尿病予防など、様々な効能があることが分かってきました。

最近の研究では、胃に障害を及ぼすヘリコバクターピロリ菌の働きを抑える効果があることが報告されています。



水戸市は、日本三名園のひとつである偕楽園の観梅で全国に知られていますが、食用の梅の実の流通はわずかしかなかった。そこで、「観ても、食べても楽しめる梅の産地」を目指し、平成24年から新しい栽培技術を取り入れて、梅の生産を進めてきました。そしてついに、待望の水戸産梅「ふくゆい」が誕生しました！

「ふくゆい」は、加工・販売業者との契約栽培により、産業として成り立つ農業につながるとともに、農業、商業、工業、そして観光における地域ブランドとしての成長が期待できます。

10年後、20年後の将来に向けて、観て楽しい梅、食べて美味しい梅の産地・水戸のPRを力強く進めていきます。

水戸市長 高橋 靖

問い合わせ

水戸の梅産地づくり協議会事務局 (水戸市役所農業技術センター内)
茨城県水戸市小吹町 504 番地
TEL 029-243-9312