



最終回 水戸の梅「ふくゆい」

まちなかの近くに豊かな農地がある水戸市では、さまざまな農産物が生産されています。市では、地産地消に積極的に取り組む飲食店などを「みとうま」として認定。この連載では、農産品生産者と、みとうま登録店の方の想いなどを紹介します。

みとうま登録店など、詳細は、市ホームページをご覧ください。

問合せ／農産振興課(☎259-2212)



品質が良く、きれいな梅を

JA水戸 梅生産部会
大津文隆さん

平成24年から、水戸の梅「ふくゆい」の栽培を未耕作地で始めました。現在は、「白加賀」をメインに栽培しています。

栽培にあたっては、樹と樹を接ぎ木して、低い位置のまま地面と平行に一直線に仕立てていく「ジョイント仕立て」という、神奈川県農業技術センターが開発した方法を導入しています。この方法は、低木で管理するので、作業効率がよく、収穫の時間短縮や薬剤の散布量を抑えることができます。

梅は、天候によって収穫量が大きく変わるので、栽培が難しいですが、肥料にこだわったり、風通しを良くしたりすることで、品質が良く、きれいな梅を出荷できるように試行錯誤しています。

今後も、安全安心な管理を行い、高品質な水戸の梅「ふくゆい」を提供していきたいです。



全国に広めたい

五條製菓
宮脇庄旨さん

昭和46年に先代が創業した当店は、水戸菓子工業協同組合主催の「水戸梅お菓子プロジェクト」に参加しています。平成27年に始まったこのプロジェクトは、市内を中心とする菓子メーカーの有志が、「ふくゆい」を活用し、新たな水戸のブランドとなる梅の銘菓を作る取組みです。

当店で作っている「水戸梅小町」は、「ふくゆい」のペーストに、梅干しの果肉を加えた風味豊かな梅あんを、柔らかな求肥ぎょうひに包んだ、梅干しの形にそっくりなお菓子です。水戸の梅まつり期間中は、限定で、梅酒入りも販売しています。

プロジェクトに参加する各店舗や水戸の梅まつり会場でも、梅お菓子を販売していますので、ぜひご賞味ください。



水戸の梅「ふくゆい」



「ふくゆい」という名称には、水戸市で生産された梅をとおして、「人々へ福を結び付けたい」という願いが込められています。「観ても食べても楽しめる梅の産地」を目指し、JA水戸梅生産部会が生産した梅をペーストに加工し、「水戸梅お菓子プロジェクト」に提供しています。

▼五條製菓(☎252-2317)

場所／姫子1-807-1

営業時間／9:00～18:00

定休日／火曜日 ※祝日を除く。

▼「ふくゆい」を使った梅お菓子

販売場所／各店舗、偕楽園本園内特設ブース
(水戸の梅まつり期間中のみ) ※詳細は、市ホームページをご覧ください。

