

# 第21回 河野 うめまつり

6月18日、河野シーサイドパーク駐車場で河野うめまつりが開催されました。

今年の梅は、雨が少なく小ぶりでしたが、実は多くついていました。青梅の即売コーナーでは、朝一番に準備した1tの梅がわずか10分足らずで完売するほどの勢いでした。また、樹高が低くもぎやすい河野梅園の梅もぎ体験は毎年人気で、親子連れなどが収穫を楽しんでいました。そのほか、会場では手打ちそばや海産物を味わい、梅ぼしのたね飛ばし日本海選手権や、梅早つまみ競争、バルーンアートショーなどのイベントを楽しんでいました。



△梅もぎ体験



△梅ぼしのたね飛ばし日本海選手権



▲仁愛大学生が発案した河野の黄金の梅を使用した「梅やきそば」を味わってみよう行列ができていました。

河野が発祥の

## 「黄金の梅」収穫最盛期

7月6日



福井県で開発された品種「新平太夫」をいち早く河野の山麓の斜面にある梅園で栽培してきた濱野好己さん(今泉)は、樹上で完熟させた梅を市場に卸しその価値が企業などから認められ、「黄金の梅」としてのブランド化に成功しました。

梅干し用の紅映が主力品種である中、初めは新平太夫を青梅で出荷していましたが、高い木に手を伸ばして摘み取る手間を何とかしようと、完熟して自然に木から落ちてくるのを待って収穫したところ、黄金の色とフルーティーな香りにその価値を認識されました。初心者でも梅干し名人になると言われるほど梅干し作りにピッタリの品種で市場価値も高く、また、県内の洋菓子店等では、香りを活かして黄金の梅をジャムやバームクーヘンなどに加工して販売されています。



急斜面にある梅園一面にネットを敷き詰め、自然落下した梅が転がり落ちるのを受けとめます。



父の代からの梅園で、約80本の木を栽培。25年程前に県外研修で技術を得て、研究と試行錯誤をしながら今も大切に生産し続けています。



大きさ、黄化度具合など手作業で選果して出荷します。この日の朝は、コンテナ10杯分の収穫がありました。