

<p>○梅の収穫ロング</p> <p>○ふっくらとした南高梅の実</p> <p>○梅を手摘みする小芝さん夫妻</p> <p>○小芝さん話</p> <p>○梅を拾い集める小芝さん夫妻</p> <p>○ざる一杯の紀州南高梅</p> <p>○選別・洗浄作業</p> <p>○大きな樽に南高梅を塩漬けにする</p> <p>↳ 塩漬けにされた南高梅</p> <p>↳ 塩漬けにし、約1ヶ月寝かせる</p>		<p>53 ところ変わって、田辺市下三栖^{しもみす}。</p> <p>54 紀州南高梅が、ふっくらとした実をつけていました。</p> <p>55 意外に知られていませんが、梅の収穫は、時期をずらして2度行われます。この日は、生のまま出荷される梅の手摘みを行っていました。</p> <p>☆ 音生かし</p> <p>「今年は雨が多くてね、結構実は膨らんでいるし、結構いいと思いますよ出来は！やっぱり光沢があつて、ほんのり赤いような梅を選んでいただければ、間違いないと思います。」</p> <p>56 そして、手摘みの時期から2週間ほどたった頃、今度は熟して、地面に落ちた梅を拾い集める梅拾いの時期。</p> <p>57 熟した実は、まるでふっくらとした果物のよう・・・</p> <p>58 拾い集められた梅は、選別し、良く洗浄されて、梅干しへと加工されます。</p> <p>59 大きな樽に採れたての梅を塩漬けにして、寝かすことおよそ一ヶ月。</p>
---	--	---

○下三栖の町パン
一ヶ月後

○梅酢に浸かった梅を取り出す
○水洗いして、天日干し工程に

○小芝さん話

○並べられた天日干しにされた梅たち
○天日干しイメージカット

60

すっかり梅酢に浸った状態になった梅を取り出し、水にくぐらせ、天日干してんびほしにします。

☆ 音生かし

「これは毎日間くらい干しますが、梅は天日干しにすると栄養素が凝縮されると言います。南高梅は皮が薄くて、種が小さいので身がいっぱい詰まっているんで、口だけがいいんですよ。」

61

なるほど、身がいっぱい詰まっておいしそうな、ふっくらとした梅干しが今年も沢山できあがりしました。