

福井梅

(生産振興課)

1 「福井梅」とは

「福井梅」は、若狭町西田地区で、江戸時代の天保年間に栽培が始まったといわれています。

この地域は、春先の気候が安定していたことから梅栽培に適し、明治時代には様々な品種改良が行われ、現在の「紅映（べにさし）」「剣先（けんさき）」が誕生しました。

梅干し用の「紅映」は、肉厚で種が小さく食べやすいのが特長で、ミネラルも豊富に含まれています。また、梅酒専用の「剣先」は大玉で、その名のとおり果実の先端が尖っているのが特長です。

「福井梅」は、昭和52年以降、毎年6月に皇室に献上されています。



(1) 概要

① 県内の主な生産地

- ・若狭町、小浜市、南越前町（旧河野村）

② 生産量と主な出荷先

- ・栽培面積は約500haで、年間約1,500tが生産されています。
- ・県内市場の他、北陸や京阪神にも出荷されています。

6月上旬～中旬：「剣先」、6月中旬～下旬：「紅サシ」

(2) 現在の取組み

① 白干梅の生産

青梅での出荷だけでなく、生産者自らが、塩漬け、天日干しを行い、白干梅（しらぼしうめ）としても出荷をしています。白干梅は、加工業者で味付けされ、梅干しとして販売されています。

② 福井梅のPR

昭和61年から、年3回、大相撲優勝力士に梅干しの入った優勝カップの贈呈を行い、全国に福井梅のPRをしています。

(3) 新たな展開

① オリジナル品種への改植

収穫量が多く、梅干の品質が良い「福太夫」、「新平太夫」という福井県オリジナル品種への改植を進めていきます。

② 加工品の開発

味付け梅干しやウメ果汁入り飲料といった商品に加え、新たな加工品の開発を行っていきます。