

# 梅のおはなし



## 【人生初の梅林】

梅林の静寂の中に広がる「とすつ」という梅の実が落ちる音。ここは群馬県富岡市にある吉田漬物工場の吉田さんの梅林。「ぼとん」ではなく「とすつ」なんです、理由は後ほど。

今回は、弊社で大人気の梅干し「がんこ梅干」を作っておられる「吉田漬物工場さん」にお邪魔させて頂きました。

お伺いしたのは五月の末、もうすぐ収穫できる梅は、白加賀（しらかが）という品種を筆頭に、鶯宿（おおしゆく）小梅の織姫（おりひめ）など。群馬といえば、数百年の歴史を持つ、群馬三大梅林と呼ばれる榛名（はるな）箕郷（みさと）秋間（あきま）が有名ですが農薬や化学肥料を使わずに栽培されている農家さんは実は少ないそうです。

## 【梅にも人にも優しさを】

吉田さんの梅の木は丁寧に剪定されており、縦に伸びるといふより横に広がっていました。収穫の時に脚立やはしごからの落下により、作業する方が怪我をするのを防ぐ意味もあるのだそうです。



## 【いじわるな妖精？】

へアリーベッチというマメ科の植物で、ちっ素の効果で雑草の抑制ができるとの事で枯れ草が敷き詰められています。冒頭での「とすつ」という音は枯れ草がクッションになっている為なのです。



【紐まで真っ赤】  
去年収穫した赤しそ（ちりめんしそ）の塩漬で色を付けます。しその収穫はもう少し先の事でした。もちろん農薬も化学肥料も使っていません。

## 【プロ直伝！梅干しレシピ】

二〜四合のお米に梅干を一粒入れて炊くだけ！

毎年春がやってくると頭の中で「梅は咲いたか」の旋律が流れ、向島の師匠の嘶を聴き漁るのですが、来年からは群馬の梅林を思い出し「受粉はできたか？」「無事に育ったか？」などといらぬ心配をする事になります。

それにしても白加賀、鶯宿、織姫なんて先人の名付けのセンスに脱帽です。（荻窪店・山内）

## グルッペはマイバッグ持参を推進しています

今月もマイバック推進にご協力ありがとうございました。5月は、92.8%のお客様がレジ袋を断ってくださいました。18551枚のレジ袋の節約（石油に換算すると、371㍓）になりました。頂いたレジ袋代金は、寄付などに使わせていただきます。