

**初日は 10トン南高梅を契約農家から仕入れ
「梅の日」の 6/6 に、梅酒の初仕込みを実施
ウメの本場・和歌山で最大規模を生産し、国内外に出荷**

和歌山の酒造で、梅酒約 44 種類を製造販売する中野 BC(海南市)は、今年初めてとなる梅酒造り“梅酒の初仕込み”を、「梅の日」*である 2020 年 6 月 6 日(土)の 8 時 00 分～行います。

※日本記念日協会 認定。後奈良天皇のウメにまつわる故事に由来し、「紀州梅の会」が制定

当日は、当社で梅酒造りを統括する“梅酒杜氏”、山本佳昭(よしあき)を先頭に職人 9 人が、みなべ町の契約農家などから届く、新鮮な「南高梅」を、醸造アルコールと砂糖、水が入った高さ 4.2m・直径 2.6m の珐瑯(ほうろう)製の熟成タンクの上から投げ入れます。

仕込み蔵(酒蔵)全体を、大粒の南高梅の芳醇で甘い香りが漂う中、漬け込み作業を行います。

初日は南高梅約 10 トン、約 25 万粒を使用する予定です。ウメの実は水洗いと水切りをした後、タンクに漬け込みます。

漬け込み作業を行う期間は約 1 カ月で、青梅が熟す 6 月中旬頃に最盛期を迎えます。当日仕込んだ梅酒の一部は、早く今年 12 月に新酒「梅酒ヌーボー」として出荷します。



約 20kg のウメが入ったコンテナを 1 タンクにつき 400 回以上、豪快に投げ入れます

つきましては、この季節の風物詩“梅酒の初仕込み”を、是非ご取材賜りますと幸いです。

“梅酒の初仕込み日” 6 月 6 日(土) スケジュール

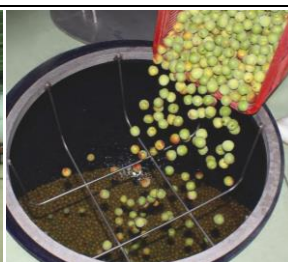
8:00～10:00 頃	【1】 南高梅をみなべ町の農家等から大型トラックで入荷 【2】 実の水洗い・水切り
10:00～12:00 頃	【3】 ウメを専用のフォークリフトでタンクまで運び、タンクの上から漬け込んでいく作業



農家から届く新鮮な南高梅



56 基の巨大熟成タンク



お酒に漬けこまれるウメ



タンクに付けた窓から見える実

**6 月に仕込みを行った梅酒は、抽出、熟成を経て、
2021 年秋には、国内のほか中国、ヨーロッパなど海外約 20 カ国に出荷**

梅酒の生産量は昨年と同程度を予定しています。県内酒造会社で最大規模の量を仕込みます。仕込み蔵の 42 基を使い、1 日 5 トンから最大 30 トンのウメの実を約 1 カ月かけて漬け込みます。定期的に攪拌(かくはん)しながら、ウメのエキスを抽出していきます。

6カ月から9カ月ほど経過した後、タンクに漬け込んだ実は全て取り出し、実がない状態でさらに9カ月以上の期間、熟成させます。徐々に琥珀色になり、芳醇な味わいに仕上げ、ブレンド、充填などの工程をすべて自社内で行い、来年(2021年)秋頃に日本全国のほか中国、香港、オーストラリアや欧州など約20カ国に向け、出荷します。

例年通り高品質な梅酒に期待

JA紀南(5/12発表資料)によると、今年のブランド品種「南高梅」は、実太りは前年よりやや大きく平年並みですが、これからの天候により大きく左右されます。当社、梅酒杜氏の山本は、「今年は花がとても早く咲いたので少し心配したが、順調に生育。少し雨が少ないのが気になりますがこれからの期待。味、香り、酸がしっかりと詰まった梅の実を使い、例年通り、おいしい梅酒が造れると思います」と、期待しています。

梅酒の味を左右するウメへのこだわり、2Lサイズ以上の大粒“南高梅”のみ使用

当社が梅酒造りに使用するのは全て、和歌山県の契約農家で作られたブランド品種「南高梅」です。中でも、2Lサイズ(約4cm)以上の粒が大きいものを使います。果物のようにジューシーで甘い香り、ふっくらとした肉厚感、豊富なクエン酸を含むウメを使い、香り・味わいが濃厚で、飲み応えのある梅酒に仕上げます。また一般的に梅酒造りには硬い青梅を使う一方で、当社では、熟した木熟のウメを手摘みしたものも使用しています。

そのため漬け込み作業の初日から、酒蔵内は南高梅のフルーティーな甘い香りで満たされます。



“梅酒杜氏”が収穫から果実の取り出しまで指揮

当社の梅酒は、“梅酒杜氏”ら職人がこだわり抜いて造った、採りたての完熟梅のフルーティー感を閉じ込めた豊穡な味わいと甘い香りが特長です。

ウメの味わいを深くし、見た目を透き通った琥珀色に仕上げるため、傷がついた実をより分け、良質なものがどうか社員が一粒一粒を確認しています。フルーティーさや鮮度を保つため、現地加工できる利点を生かし、朝摘みしたウメを入荷後すぐに水洗いとアク抜きし、仕入れ当日には醸造アルコールに漬けます。抽出・熟成の期間中は、ウメの酸味や栄養分などのエキス分を、実からしっかりと引き出すことが重要です。細心の注意を払い、攪拌などの作業を行います。約半年間漬け込んだ後、梅酒の酸度や糖度、色度の変化などを計測し、さらにテイastingやウメの香りのチェックを繰り返しながら、梅の実を取り出す時期を決定しています。

使用する高品質な南高梅、また製法にこだわった当社の梅酒は、大阪天満で開催される梅酒グランプリで初代日本一に輝くなど、これまでに梅酒の品評会で日本一の称号を3度受賞しています。

6/6(土) 中野BC「梅酒の初仕込み」ご取材ご連絡用紙

FAX : 073-482-2244 / E-mail : press@nakano-group.co.jp

新型コロナウイルスの感染拡大防止に十分に配慮しながら、準備・御対応させていただきます。

アルコール設置や間隔を空けての取材となる事もございますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

ご出席の際は当日、会場をご案内させていただきますので、予めご到着時間などをお教えいただけますと幸いです。本用紙を広報事務局宛 (FAX: 073-482-2244、メール: press@nakano-group.co.jp、TEL:073-482-1234) にお送りいただけますと幸いです。

当日のご連絡先は 080-5322-7619(中野 BC 営業部営業企画課)です。よろしくお願い申し上げます。

ご取材時間	<input type="checkbox"/> 2020年6月6日(土) ____時____分頃 ご到着 <input type="checkbox"/> その他の日(____月____日____時____分頃 ご到着)	
貴社名		
媒体名		
部署		
代表者名	(____人)	
ご連絡先	TEL:	FAX:
	Mail:	
	携帯:	※当日のご連絡用に差し支えなければお書き下さい

<実施場所>

〒642-0034
和歌山県海南市藤白 758-45
(電車) JR 海南駅からタクシーで約5分
(お車) 阪和自動車道「海南IC」から約2分

<報道各位からのお問い合わせ先>

中野BC(株) 営業部営業企画課
電話 : 073-482-1234
FAX: 073-482-2244
E-mail: press@nakano-group.co.jp

<当日のご連絡先>

080-5322-7619
中野BC 営業部営業企画課