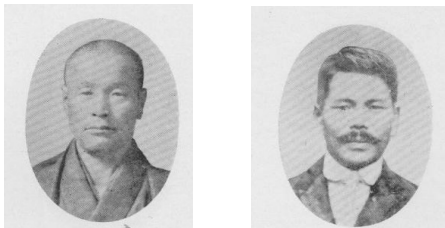


# 福井梅の軌跡

江戸、明治、大正、昭和と  
受け継がれた梅「紅サシ」



今井安左衛門氏

明治二十年代に田辺市太夫、今井安左衛門らが梅を奨励しました。多年に渉って品種改良に工夫を凝らし、全国的にも希な優良多産の中生丸味中型「紅サシ」が誕生しました。氏これを久保権右衛門二代目、市太夫二代目、武左衛門四代目らが接木して広めたことにより、本格的に栽培されるようになりました。雪の降る日本海側の厳しい初春に花開き、大きくなった梅の実が、収穫を迎えると、ほんのりと赤く色づくことから「紅サシ」と名づけられたと想像できます。



福井(西田)梅は日本海と接し、三方五湖をうちぶとくに抱く福井県若狭町(旧三方郡西田村)の伊良積が発祥の地です。その歴史は古く、江戸時代天保年間(一八三〇〜四三)に伊良積の豪農「平太夫(へいだゆう)」が、初めて売梅として梅を植えたのがはじまりとされています。

## 三方五湖を小舟で輸送

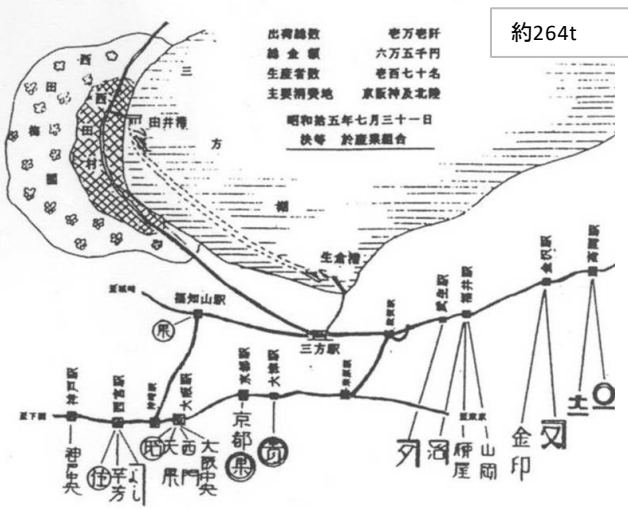
「やれよい、よん、よん」  
大正初期までの西田村は湖を隔てた陸の孤島でした。梅實の販売も苦労そのものでした。収穫した梅の實は小舟にのせて、夜中の二時ごろに櫓をこぎ村を出て、三方湖から水月湖を渡り、遠く離れた対岸の筆沢寺や佐田へ上陸しました。それから先は若狭街道を、十五貫(約六十kg)の梅實を担って、峠を越して敦賀に至り、呼び売り、卸売りました。夕刻遅く売りが終えて、再び湖上の暗夜を帰宅したとことです。里人が口にした俗語「梅売りの唄」が、今も古老によって伝えられています。



上田憲治氏



昭和四年頃の出荷札



「紅サシ」誕生  
明治の初め頃、伊良積産の梅のことを「平太夫梅」と称していました。「平太夫梅」は丸味中型の早生種で果肉が多く、種核が小さく、梅干には最適のものとして好評を博していました。しかし、収量が少なく、樹勢が弱い欠点がありました。

小浜線開通  
大正十年に国鉄敦賀線が完成しました。京都から佐々出商店という仲買が、伊良積まで梅を買い付けにやってくる、梅を全部買っていきました。それからは敦賀から仲買が汽車で買いに来るようになりました。村の広場で箱詰めし、京都などの仲買がそれを買っていきました。値がよかったため、手伝いに来てくれたひとりが「紅サシ」を持って帰って植え付けて、湖の藻草をやって育て、段々と梅を作る人が増えていきます。



先人の努力  
昭和に入るとますます梅栽培が増えたので、販売の合理化を痛感するようになりました。そこで、いち早く出荷組合を組織し、選果の勵行を規定し、「美」・「佳」・「多」・「小玉」(みかたこ)の4階級の選別規格をつくり容器や梱包を統一しました。久保清蔵はせん定方法などの栽培技術の進歩に貢献しました。上田憲治は神戸・名古屋・北陸への販路開拓に貢献しました。昔は、「この邊の梅の出来、不出来が、京都附近の梅干の値段を左右する」とまで云はれました。

戦争をのり越えて  
日華事変が勃発すると生果の輸送販売が禁止されました。梅は重要軍需用品となり、梅干に納入されました。舞鶴の海軍軍需部などでも、種子の小さいこと、菓肉の多いこと、梅漬として染まりのよいことが評価され、「西田梅」は特別価格を許されました。このため戦時の食糧不足のときも他の食用作物に比べてかわられることなく、梅の栽培が続けられました。戦後の停滯期を経て、昭和三十一年の酒造法改正によって梅酒が一般家庭で造れるようになったこと、梅の果実が「青タイヤ」と呼ばれるほど消費が伸び、「紅サシ」の栽培は若狭地方全体から越前海岸沿岸まで広がり、昭和四十二年に「西田梅」から「福井梅」に名称変更して平成の現在に至っています。



産業経済  
梅にはなくてはならない「塩」と「お米」。これらも福井ととてもゆかりがあります。梅干を漬けるのになくてはならない塩。奈良時代の藤原宮跡、平城宮跡から掘り出された木簡には、若狭地方からは、愛知「三河地方」に次ぐたくさんの塩が納められていたことが記されています。塩づくりに使われた製塩土器が発掘される遺跡が数多くあります。梅干といえばおにぎり。お米といえば「コシヒカリ」。「コシヒカリ」は昭和三十一年に福井県農業試験場の石墨慶一郎によって育成され、「越の国に光輝く米」の願いを込めて「コシヒカリ」と命名されました。