

広告



◀収穫作業の様子



▲天日干しは梅干し作りで最も大切で大変な工程。最低でも1日1回は手作業で転がし、まんべんなく陽に当てることで殺菌性や保存性、さらには梅本来の持つまろやかさを高めています。



■梅干しが購入できる所

- ・石狩観光協会 ☎62-4611 (親船町107)
- ・地域食堂 きずな ☎77-6393 (花川南4-4-66)
- ・(有)ふじみや製菓 ☎79-2303 (浜益区川下)
- ・サンセット(喫茶・お食事) ☎79-3014 (浜益区川下)

皆さんは石狩の梅干しを食べたことがありますか？
毎年7月になるとサクランボ狩りでにぎわう果樹園「善盛園」では「豊後」と呼ばれる品種の梅の木を60本栽培。12年前から、その実を使った梅干しを手作りし、販売しています。

同園で梅干し作りが始まるのは、毎年7月末から8月にかけて。「まずは収穫した完熟梅をその日のうちに水に漬けてあく抜きし、翌日から2週間ほど赤穂の天然塩に漬け込みます」とはオーナーの渡辺善文さん。その後、お盆を過ぎたころに三日三晩天日干しし、夜露にあてた梅にシソと梅酢を加えて本漬けに入ります。「通常の梅干しは3カ月ほど漬けて商品化しますが、

懐かしい酸っぱさ！ 石狩の梅干し

うちでは2～3年かけてじっくり漬け込みます。その分、梅本来のうまみがぎゅっと詰まった梅干しができるんです」。

また、同園の梅干しは砂糖やハチミツ、添加物を一切使っていないのも特徴。そのため、昔ながらの酸っぱさも味わえると評判です。

細やかな配慮と徹底したこだわりで手作りされる、ほどよい酸味とすっきりとした後味の梅干しは、白いご飯との相性が抜群。お茶の中に入れて、果肉をくずしながら食べるのも絶品です！ ぜひ一度お試しください。180g入り 470円。

圃 善盛園 ☎79-3014 (浜益区川下45-1)

観光協会のポスター

◆石狩観光協会5作のポスターに共通するのは「鮭」と黒トーンの色使い。1作目の「鮭様伝」に描かれている「妙亀法鮫」は、あでやかな彩色像とあつてか印象深く、その後の4作をもリードすることとなった ◆ポスターには表現されていないが、今に残る民話「石狩川の主蝶鮫と鮭」を伝えたもので、両雄の圧倒的な存在に浜人は右往左往するものの、自然への畏敬の念を伝える素晴らしい石狩民話のひとつである。不思議なことに「出雲国風土記」にテーマ性が似ているのも興味深い ◆幾人かのスタッフと共に制作にあたっているが、石狩への想いは一作ごとに深まり、ポスター制作への主張は際限の無い個性の噴出スバイラルとなっている。而して、未だ成就の感に達し得たのは誰一人としていない ◆さて6作目は、今春の公募展に向けて目下制作中だが、鮭で栄えた商家に伝わる一品を俳句のままと共に紹介するもので、1作目から温めていた素材でもあった。ただその扱いは途方もなく厄介であつて、手に負えるか良ささか自信が無いのも事実。5作に受け継がれたバトンをしっかりと握りしめることができるかどうか。「今年は雪の少ない分だけ、余力があるわい」との一人言も単なる空元気か。

(市長)