

# 100年フードデータベース

都道府県名	福島県		
100年フード名	高田梅漬け		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	大沼郡会津美里町（旧高田地区）		
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>高田梅漬けは会津美里町特産の高田梅を加工した商品です。高田梅は室町時代中期に長阿弥と言う僧が会津美里町（旧高田町）を訪れた際、郷里の豊後（大分県）より梅の苗を持ち込み栽培したのが始まりで、日本一大きな実を付ける梅とされています。交通の利便性も良くなく、冬は豪雪の土地柄、果肉も厚く食感も良い高田梅を保存食・非常食として各家庭で「梅漬け」として作るようになりました。最初は塩漬けで食していましたが、時代の流れと共に砂糖類を加えた甘漬けも作るようになり、その後も創意工夫を重ね現在のカリッとした食感の梅漬けになりました。地元では「朝梅は断るな」との教えが有り、朝、食する事で災難に遭わない厄除けの意味と、梅漬けに含まれるクエン酸、塩分、糖分、を摂取する事で一日元気に過ごせるようにとの家族の願いからの教えです。高齢化で高田梅の栽培も年々減少し、高田梅漬けを作る家庭も非常に少ない非常に厳しい現状の中、長い歴史を持つ旧町名の「高田」が品種名の梅、梅漬けを今後も後世に残すべく私達生産者、加工販売者は切磋琢磨し協力しながら日々尽力しております。</p>		
特徴	食材	高田梅・赤紫蘇・食塩・氷砂糖（酢、焼酎を加える加工者も有り）	
	製造方法・調理法	加工方法や甘さ、塩加減は加工者により異なりますが全ての工程は手作業で丁寧に行います。	
	道具・食器	衛生管理を徹底した桶	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input checked="" type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	100年フード認定を機に加工、販売者と役場を始め様々な機関の御協力を仰ぎながら、保護、継承をしていく為のイベントや企画を考えております。		

もっと知りたい  
食べてみたい  
行ってみたい方に

【知】 参考著書：山形大学農学部果樹園芸学研究所編「ふくしま・会津美里町のみしらず柿と高田梅」

【知】 会津美里町HP(※観光協会HPへアクセス可)

<https://www.town.aizumisato.fukushima.jp/index.html>

【食】 ふるさと納税

<https://www.town.aizumisato.fukushima.jp/gyosei/gyoseijoho/5/index.html>

【食】 会津美里農研

<https://aizumisato-noken.jp/>

【食】 伊東種苗店

<https://www.takadaume.com/>

【食】 NPO法人 希来里

<https://kirari-npo.jimdofree.com/>