

ひ み とく さん ひん
【氷見の特産品】

いな づみ うめ
稲 積 梅

「稲積梅」というのは梅の品種の一つの呼び名で、富山県の代表的な品種です。果実は中くらいで酸味があり、果肉はふつくと厚く実離れが良いので食用に適しています。稲積地区の道淵さんの家の梅園に自生していた「稲積1号」という木が昭和24年に手本になる木に指定され、それから、県内に広がりま

した。

氷見市でも稲積、余川地区を中心に、地元の方々のたいへんな努力で、質の良いものがたくさん取れるようになり、産地として有名になりました。

ずっと昔の万葉の時代には、お花見といえは桜ではなく梅の花でした。今のように果実を食べるようになったのは鎌倉時代くらいからといわれています。塩漬けにして保存食にした梅干しはごはんをくさらせるばい菌をやっつける力があります。

塩と酢は味つけの基本です。昔、酢の代わりに酸っぱい味は、塩漬けにした梅の汁（梅酢）も使いました。そのための味つけをすることを塩梅するというのです。

