

京都・城陽青谷の梅 城州白をご存知ですか？



京都・城陽 青谷の梅 「城州白」は

香りの良さや、
粒が大きく果肉が厚いことから、
梅干しはもちろん、
梅酒や菓子にも多く利用されています。
梅干しなどのごはんのお供や、
香りや甘酸っぱさを活かした
スイーツの素材など、
意外とマルチな食材です。

大粒で 肉厚で
桃のような香りの
梅なんです!!



名勝として名を馳せた青谷梅林

京都の梅と言えば、真っ先に思い浮かべるのは、「北野天満宮」や「城南宮」という方も多いと思います。

しかし、京都から少し南に足を延ばしていただくと、城陽に京都随一の生産量を誇る青谷梅林があります。

その起源についてははっきりとはしていませんが、この地で詠んだ歌が残されていることから、鎌倉時代末期頃には梅林があったのではないかとも言われています。

江戸時代に生産梅林として、植樹が奨励されたことがきっかけとなり、青谷の地には現在より遥かに大規模な梅林があったと言われています。その当時は、一部食用の干し梅もありましたが、主に烏梅という染料を中心に用いられてきました。

た。

明治に入ると、安価な化学染料が輸入されたことで、需要が細ったことから、観光による活性化に着目した当時の青谷村長が、青谷梅林保勝会を設立し、観梅事業によって、戦前には有数の名勝地となつことが知られています。

現在は、青谷地域に約20haの梅林があり、城陽以外ではほとんど生産されていないと言われる「城州白」という品種を中心に、全体で年間約100tの梅を生産しています。

2月の後半、日差しが暖かくなり、ようやく春の兆しが少し見え始めたころ、膨らみ始めた梅のつぼみに合せるように、青谷梅林梅まつりが開催され、3月下旬まで春を求めて多くの人でにぎわいます。



青谷梅林（花道の散歩）

2月～3月にかけて約1万本の白梅が咲き誇り、どこまでも梅の香りにつつまれます。この時期に青谷梅林梅まつりが開催され、大勢の観光客で賑わいます。

京都・城陽 青谷の梅「城州白」

大正時代には観梅客のために 臨時駅が開設

観梅名所として青谷梅林が広く知れ渡ったことから、大正15年(1925年)には、梅の開花期に合わせ青谷梅林仮停車場が臨時駅として50日間開設され、多くの観梅客が訪れてにぎわいました。

この仮停車場が、7年後の昭和8年(1933年)に、常設駅の山城青谷駅に昇格し、現在も青谷梅林梅まつりの最寄駅となっています。



城州白は、全国でもそのほとんどが城陽の青谷地域で生産される品種です。

現在は、「じょうしゅうはく」と呼ばれていますが、古い文献によつては、「じょうしゅうしろ」と記載されているものもあります。名前に「白」という文字が使われているように、大きく育つと実は白色がかります。果実はやや橢円形で先が少しだけツンと尖っているのが特徴です。

青谷梅林でいつの頃から城州白という品種が中心になったのか、はっきりとしたことはわかりませんが、城陽市史によると、「明治10年(1877年)頃より今までの小粒の「小ウメ」にかわって、大梅の梅樹(城州ともいいう)の栽培に切り替えられた」とあります。

城州白は城陽の特產品種で、大きくて味も香りもフルーティ。梅酒や梅干し、



また最近ではスイーツにも合うと評判です。いろいろな商品が販売されていますので、是非、京都・城陽 青谷の梅「城州白」の魅力を味わってください。