



青谷で大切に育くまれる城州白



青谷梅林振興協議会
平成28年度会長
池野勝信さん

城州白は種離れが良くて果肉が柔らかい、そして何よりも実が黄色く熟すと何とも言えないとても良い香りを放つ梅です。名前の由来は、一説には城は山城、州は国、白は実の色を表すと言われており、まさに山城地域で採れる梅を表しています。

城州白を生産している青谷梅林の梅の木は、実を取りやすくするために低木になるように、また、樹木がお日様に良く当たるようにと枝が放射状に広がるよう綺麗に剪定します。

それぞれの農家さんが大切に管理され

ていて、実の摘果作業は重要ですし、また、収穫期には大きく実った城州白を手摘みしています。とても重労働ですが、大きく育った実が傷つかないように大切に扱っています。

梅農家全体としても高齢化が進んでいますが、収穫方法など改善に取り組み、みなさんに城州白の良さをたくさんの方に知ってもらいたいですね。梅まつりの時期は会場などでそれぞれの農家で作った梅干しなども並びますので是非お越しください。



収穫の様子

青谷の夏の風物詩「土用干し」

青谷地域では、農家が梅干しをつくるため、毎年8月頃に梅の実の天日干し（土用干し）が行われています。収穫した梅を1ヵ月程度塩漬けにし、数日間日光にさらすことで、「白干し」という状態になり、殺菌効果に加え、果肉にうまみが出るといわれています。



梅の郷青谷おもしろやましろガイドブック

A5判、12ページ、オールカラー
青谷梅林に加え、青谷地域の自然や史跡・文化財、四季のイベントなどの観光資源を紹介しています。この「京都・城陽 青谷の梅 城州白」冊子と併せてぜひご覧ください。



上：収穫された〈城州白〉（城陽酒造提供）
下：梅酒のタンクに漬け込む（城陽酒造提供）



城州白を使って作ってみよう！



城州白で作ると
よりいっそう美味しくなると
ちまたで評判です

城州白を使った梅シロップの作り方

【用意するもの（2L分）】

- ① 城州白の青梅 1kg
（1kgでだいたい2Lくらいのシロップができます）
- ② 氷砂糖 700g
（甘めが好きな人は1kgまで増量しても良い）
- ③ 5L程度の瓶（口の広いもの）
- ④ 竹串 1本

【作り方】

1. 瓶を熱湯で殺菌し、水気が残らないように完全に乾かす。
2. 青梅を流水できれいに洗う
3. 1時間ほど水につけてあく抜きをする。
4. 布で水気をとる
5. 竹串で青梅のへたを取る。
6. 袋に入れ、冷凍庫で凍らせる（1晩程度）※エキ스가出やすくなります
7. 6.の梅と、砂糖を交互に瓶にいれ、最後は砂糖で被うように詰める。
8. 冷暗所で保存する。
9. シロップが出てきたら発酵を防ぐため1日1回瓶をゆする。

城州白を使った梅酒の作り方

【用意するもの（2L分）】

- ① 城州白の青梅 1kg
（1kgでだいたい2Lくらいのシロップができます）
- ② 氷砂糖 700g
（甘めが好きな人は1kgまで増量しても良い）
- ③ 5L程度の瓶（口の広いもの）
- ④ 竹串 1本
- ⑤ ホワイトリカー 1.8L

【作り方】

1. 瓶を熱湯で殺菌し、水気が残らないように完全に乾かす。
2. 青梅を流水できれいに洗う
3. 1時間ほど水につけてあく抜きをする。
4. 布で水気をとる
5. 竹串で青梅のへたを取る。
6. 袋に入れ、冷凍庫で凍らせる（1晩程度）※エキ스가出やすくなります
7. 6.の梅と、砂糖を交互に瓶にいれ、最後は砂糖で被うように詰める。
8. 瓶にホワイトリカー 1.8Lを注ぐ
9. 冷暗所で保存する。

城州白が買える直売所

販売期間は収穫期（6月下旬～7月中旬）に限定されますので、詳しくは各販売所にお問い合わせください。

城陽 旬菜市直売所

☎ 0774-52-0382

城陽市で採れた旬の野菜や果物、または卵や鶏肉などを販売しています。

農家が丹精込めて生産した新鮮な農畜産物は、消費者からどれもおいしいと大変好評です。
営業時間 8:45～16:00（月曜定休）



JA 京都やましろ農産物直売所 城陽店「五里五里市」

☎ 0774-53-0072

茶畑や桜づつみが広がる木津川堤防から近く、お茶や梅干し、新鮮野菜など本市特産品、加工品を販売。休憩・買物スポットとして、気軽にお立ち寄りください。
営業時間 9:30～16:00（年中無休）

