



花の見頃予測 3月29日頃

藤五郎梅の特徴

その1 大粒で肉厚、豊富な果汁

藤五郎梅の実の平均的な直径は4~5cmと標準的な梅より大粒です。果肉には繊維が少なく、果汁が多いのが特徴です。また、皮が薄いため熟しすぎると皮が破れやすいので、藤五郎梅は一般的に青梅の状態でお荷販売されます。



その2 自家受粉により収穫量が安定

梅は通常、毎年の収穫量が変動しやすいという特徴がありますが、その原因は結実性の低さにあると言われています。しかしながら、藤五郎梅は自家受粉が可能な自家結実性品種であり、比較的収穫量の年次変動が少ないと言われています。



その3 キレのある爽やかな酸味

藤五郎梅はすば抜けたすっぱさが特徴で、加工しても酸味が消えにくいと言われています。その酸味のもとになるのは、藤五郎梅に含まれる有機酸です。特に、クエン酸、リンゴ酸等の有機酸が豊富に含まれています。



藤五郎梅の歴史

江戸時代の終り頃、旧亀田町荻曾根の青果問屋、宇野藤五郎が観賞用に植えていた梅の実を市に出したところ、「果汁が多く、肉厚で大玉だ」と好評を博し、藤五郎梅と呼ばれるようになったと言われています。

また、現在の「藤五郎梅」は明治の終りころに、宇野節次郎(屋号 藤五郎)が水戸から優良苗木を持ち帰り、選抜した品種とされ、この梅を新潟市内で売り歩くうちに、品質が特に優れていたため、時の県令がこの梅を「藤五郎梅」と命名したとされています。

昭和30年に果実酒が自由化され、梅がブームとなり県内各地で栽培されるようになりました。亀田地区では「藤五郎商店」が梅問屋として市場的な役割を果たしていましたが、新潟中央市場が開設されると市場出荷に切り替わりました。亀田では藤五郎梅を梅干、梅酒、梅肉エキス、梅シロップ、梅ゼリー、梅酢等様々な加工して利用しています。



当日イベント

- 日時 令和8年 3月22日(日) 10:00~14:00
- 会場 江南区役所(屋外)
- 内容 藤五郎の梅ご飯や とん汁販売・キッチンカー など

梅販売情報

藤五郎梅の青梅は、6月上旬頃~6月末頃にかけて、新潟市内のスーパーマーケットや「亀田・農産物直売所 大地」「JA新潟かがやき 気楽市」等、亀田周辺の直売所で販売予定です。

用途と販売時期の目安

6月初	上旬	中旬	下旬	6月末
	梅酒・梅シロップ等			
		梅干し等		

散策される方へのお願い

ご覧いただく梅の木は、近隣の梅農家の方の畑です。畑内への立ち入りはご遠慮ください。また、路上駐車や私有地への立ち入りもご遠慮ください。

梅の開花情報

江南区役所Facebookへ

