



来るべき実りのために

リズムに乗せられて

パチッ、パチッと鉄の音が響いています。朝晩めっきり涼しくなって、季節は秋。山間の梅畑でじっとカメラを構えていると、薄雲りの空から時折差す陽射しが暖かく感じるほど。

収穫の終わった後の畑では、来年の開花、収穫へ向けて、梅の木の選定作業が続いています。

「この畑であと5日くらいかかるかなあ」枝が伸びすぎたり混み合ったり、実が葉っぱの陰になってしまわないように、幹が生長するのにエネルギーを使われて、実が大きくならなかつたりしないように。

剪定というと、盆栽や庭木を手入れするイメージがありますが、さにあらず。「梅切らぬ…」の言葉通り、豪快にバサリと、大量に切っていきます。こんなに切って大丈夫なの？と思うほど。

切られた徒長枝を見ると、1年でこんなに伸びるんだと。梅の木の力強さってこんなにあるのかなと。

「剪定して自分の思うような形に育ててゆくの楽しい」

そんな事を聞いた。

年々成長する梅の木。良い実をつける木になってくれるように、長く手をかけて育てる仕事。剪定をするのも年1回、実成りの様子が見られるのも年1回。

パソコンを使ってトライ&エラーを何度でも繰り返せる仕事とは大きく違う、スパンの長い、地道な作業。

パチッ、パチッと鉄の音が響いています。リズムに乗せられて、こちらもシャッターをパチッ、パチッと。

#05

五代庵流おもてなし



12月発売予定の、バラ梅酒スパークリングをテーブルに。大切な人へのおもてなしって…

続きは裏面へ▶▶

五代庵 流おもてなし

バラ梅酒
スパークリング
で乾杯を。

普段作っている料理を、ちょっと丁寧にすることで、もう立派なおもてなしになります。庭で摘んだ草花や、旬の野菜や果物で季節感を演出してみるのもいいですね。大切なのは思いやりの姿勢。自分がいて相手がいることから、心を込めたおもてなしは、きっと相手の心に伝わるはず。あなたも自分流のおもてなし、はじめてみませんか。

バラ梅酒が スパークリングに なりました

紀州産南高梅から作った梅酒に、南紀白浜で栽培したブルガリアローズ「ロサ・ダマッセナ」の香りを封じ込めた「朝摘みのバラ梅酒」にスパークリングが新登場しました。弾ける泡がバラの香りを高め、しっとりと味わえる大人のお酒に仕上がっています。



720ml
税込 2,625 円

アルコール度数 13 度



お気に入りの食器やトレイ、カトラリーでテーブルを準備すること。それはもう自己紹介の一部です。気の合う仲間と集って、バラ梅酒スパークリングで乾杯！梅干こんぶ茶を使ったレンコンのこんぶ茶揚げ、梅びしおを使った鯛の香味野菜巻き梅ソース、焼豚巻きおにぎり、そして和歌山名産の柿。料理は、家にある素材であしらいを工夫して、気取らずさりげなくおもてなししたい。大切な人と一緒に、いつもより少しだけ丁寧な時間を楽しむ。はじまりの1杯は新しくなったバラ梅酒スパークリングで。そして、その1杯が大切な時間を心地よくしてくれると願っています。

大切な時間を
心地よく
してくれる1杯
バラ梅酒
スパークリング

梅干しを楽しもう



紀州梅専門店

五代庵

http://www.godaiume.co.jp

商品に関するお問い合わせは

五代庵 通信販売部

0120-12-5310

FAX 0739-74-2682

※携帯・IP 電話からは 0739-74-2487 まで

創業天保五年

株式会社 東農園

〒645-0021

和歌山県日高郡みなべ町東本庄 836-1

編集後記

○梅花から始まった梅畑の撮影も、一巡してもう剪定作業。さあ、次からはどんな表紙にしましょうか？ (企画部 S)
○スパークリングを紹介するにあたって「おもてなし」という設定にしてみました。伝わるといいな。 (企画部 K)