

3類型	農林水産物	通巻番号	5-19-027
地域資源名	南高梅	認定日	平成19年12月14日
地域	和歌山県田辺市	所管省庁	農林水産省・経済産業省

事業名：紀州(田辺市・みなべ町)南高梅で「業界初の発酵醸造本梅酢」の開発・販売

会社名：株式会社濱田

所在地：和歌山県田辺市上芳養4964

連絡先：TEL：0739-37-0044

H P：http://www.ume-hamada.co.jp/

FAX：0739-37-0250

事業概要(新たな活用の視点)

- ・近年国内産の青梅生産量は増産傾向にあり、平成18年の田辺市・みなべ町では67,000トン(全国生産の56%)、伸び率135%(平成10年対比)となっている。これに対して現在の梅の需要は停滞しており、過剰生産基調である。
- ・また、過剰生産された青梅の下等級品から生まれる裾物梅干や、安い外国商品の国内流入は、南高梅の価格低迷、ブランド価値低下の一因となっている。
- ・本事業では、下等級青梅果汁及び梅干生産過程で産出される塩漬梅液を脱塩した梅液を活用し、業界初である無塩・醸造本梅酢を開発する。



【南高梅の梅干】

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・従来品の梅酢の味は、塩漬梅液を使用しているため、塩分とクエン酸による“塩辛酸っぱさ味”となっているが、醸造本梅酢は発酵することにより豊潤な味が作られる。
- ・梅の固形から得られるアスパラギン、アラニンなどのアミノ酸類、GABAやタウリン、グルコン酸によって、すっぱみが和らいだまろやかなうま味がある。

◆市場性

- ・健康志向を背景に、調味料としてだけではなくお酢を“飲む”習慣が高まり、飲用酢の市場は急激に伸張、今後も市場拡大が期待される。

◆販路

- ・発酵醸造本梅酢を原液として商品バリエーション(生酢・調理酢・加工食品・飲用酢)を拡大し、需要開拓を行う。



【榎濱田】



【有機移行農場】

地域資源における関係事業者との連携

- ・京都大学農学部、近畿大学農学部等と連携し、酢酸菌の基礎研究及び製造技術開発、共同開発を行い、成分の解析などを行う。
- ・原料となる果実、塩漬梅酢の供給先として地元生産農家と連携を進める。