

有限会社 みなべの梅農産組合

ものづくり技術

一般型

梅干産業のゼロエミッション化に貢献 生産量の拡大を狙う

事業内容 梅酢を原料にした製品の開発 国内でも稀有な事業モデル

梅の生産農家が梅干を生産する過程で発生する梅酢は、一部が再利用されるものの、大部分は廃棄されている状況にあった。この梅酢を加工処理することによって付加価値の高い「梅水」、「梅塩」、「梅酢カルシウム(クエン酸カルシウム)」を生産し、新規商品として販売することを目的に梅農家の5人が発起人となり、同社を設立した。

現在の主力事業は、梅塩とジュース原料の販売が中心となっている。梅塩については、食卓用のものであり、通販と梅専門店での販売が多い。塩味だけでなく素材の旨みを引き立てる効果もあり、魚やおにぎりなどをおいしく仕上げる

ことができる。ジュース原料に関しては、梅酢を低温減圧濃縮し、脱塩機にかけたものをジュース原料としてダイドードリンコなどの飲料メーカーに販売してきた。その他、ゼリー飲料として利用されるケースも増えてきている。

みなべ町や田辺市の梅生産農家から梅酢を回収するには、輸送コスト面から考えても現在の本社所在地に立地するのが最も良く、関係会社の東農園の人脈を生かして調達面もスムーズである。また、国内でも梅酢の再利用を目的に低温減圧濃縮装置を保有している企業は他になく、設備面も同社の強みとなっている。

補助事業 生産能力に限界 2台目となる真空濃縮装置を導入

原料となる梅酢は、梅干を製造するときに副産物として得られるものであり、6月~7月に収穫された完熟梅を約1ヵ月程度塩漬けし、8月下旬頃~梅酢の回収が行われる。40~50件程度の農家から梅酢(原料)を回収し、年間200トン~300トン入手している。

梅酢の回収は季節的な偏りがあり、年間を通じてコンスタントに得ることができるわけではない。さらに、製造の肝となる低温減圧濃縮装置を1台しか保有しておらず、生産・処理能力に限界があった。

そのような中、既存の得意先であるダイドードリンコをはじめとする飲料メーカーから同社の梅酢について品質面で高い評価を得て、増産の要請があった。大手の飲料メーカーとなると一旦取引が始まれば発注量が多くなるため、生産余力を確保しておく必要がある。

また、工程全体を見渡せば、低温減圧濃縮過程の待ち時間が長いという問題も抱えており、設備面の増強が喫緊の課題であった。

そこで、今回の補助事業では、新たな真空濃縮装置を導入することにより、生産能力の拡大を図ることとなった。



▲南高梅の塩漬け

有限会社 みなべの梅農産組合

代表取締役 東 善彦
〒645-0021 日高郡みなべ町東本庄836-1
TEL: 0739-74-8487 FAX: 0739-74-2682
URL: http://www.godaiume.co.jp

〈業種〉梅関連製品の製造販売
〈設立〉2002年10月
〈資本金〉3,000千円
〈従業員〉3人

〈販売者〉株式会社 東農園
〒645-0021 日高郡みなべ町東本庄836-1
TEL: 0739-74-2487
FAX: 0739-74-2682

成果

生産力の向上 同時に生成される2製品の並行販売が課題

新たな真空の濃縮機を導入したことにより、昨年実績と比較して約30%程度、生産性を向上させることができた。また、既に保有していた真空濃縮機と新たに導入した濃縮機を同時帯で運転させることから、ガスの消費効率を高められ、コスト削減にも繋がった。

販売面では引き続き、大手の飲料メーカーを中心に既存得意先への営業活動を行いながら、未取引先へはきめ細かなアプローチを行うことにより、商品として採用してもらえようアピールしていく予定である。秋口頃から大手飲料メーカー各社の試作開発と生産計画の準備が進むことから引き合いが増えることを期待している。

一方で、梅酢(原料)からジュース原料(液体)と梅塩(個体)が同時に生成されるため、2製品をどのようにして並行販売していくかが課題となっている。ジュース原料の受注

増加に伴って、梅塩が大量にできあがるのが想定される。ジュース原料だけでなく、梅塩の販売先も開拓し、多様な販路を確保していくことが、今後重要になっていく。



▲新規濃縮機

今後の展開

廃棄物ゼロを追求し 既存設備を利用した新製品の開発に取り組む

設立当初からの目標である「廃棄物ゼロ」を達成に近づけていく。具体的には梅産業から出るすべての廃棄物を新たに他の分野の原料として活用し、あらゆる廃棄物をゼロにすることを目指す。現在は生産工程から出る塩水を再利用できず、廃水処理しているため、この塩水の再利用を検討していく。

また、現状では上述の通り、ジュース原料と梅塩の販売が中心となり、2製品に依存するかたちでの事業展開とな

っていることから、新製品の開発も進めていく予定である。保有する設備の調整機能を生かして用途の広がりを図っていく。例えば、最近では料理研究家が同社の濾過した梅酢をレシピ本とともに販売し、好評を得られた。梅酢はひと手間加えることで様々な商品展開の可能性を秘めており、梅酢と向き合って新たな製品を開発・提案していきたいとしている。



▲ジュース原料(上)、梅塩(下)



▲梅枕(上)、梅の枝箸(下)