

地域の食の世界遺産「本場の本物」をめぐる

④



土は命、都城盆地鶯宿梅の

「梅肉エキス」

製造者・有限会社徳重紅梅園（宮崎県都城市）

竹 下 大 学

Takeshita Daigaku
(技術士・農業部門)

梅酒や梅干に代表されるように、ウメの果実は日本人にとってもっとも身近な原材料のひとつである。ぬか漬けや味噌同様、梅の加工食品もかつては各家庭でつくるのが当たり前であった。

見た目がサクラに通じるからだと



「本場の本物」マーク

うか。ついつい私たちはウメを日本原産の植物だと思いがちになる。だが、サクラと違ってウメは、奈良時代以前に中国からもたらされた外来種なのだ。

くわえて梅干の製法も、平安時代に中国から伝えられたとされている。ただし当時の位置づけは薬であった。貴族や武家に限らず農家までもが梅の木を植えるようになったのは、家族を守る薬を得るためでもあったのである。

梅干が薬から食品に変わったのは鎌倉時代。いわゆる碗飯振舞（おう

ばんぶるまい）のごちそうのひとつとなり、ご飯の相伴としての地位を占めるようになって以降だ。また、味噌とともに梅干は戦に欠かせない携行食ともなった。そして庶民の食卓に無くてはならない存在となったのは、江戸で白米が主食になった頃である。

さてそれでは、現代日本の梅干事情はどうなっているのだろうか。

二人以上の一世帯あたりの梅干の年間購入金額



写真1 梅肉エキス

は、1999年の1897円をピークに減少し続けている。参考までにセブンイレブンの人気おにぎりランキングを確認しておこう。じつは、「手巻きおにぎり 熟成仕立て紀州南高梅」が長らく第3位に入っているのだ。ちなみに第1位は、「手巻きおにぎり リッチマヨ仕立てツナマヨネーズ」である。いまや家庭で漬けることは珍しくなった梅干だが、その人気はまだまだ衰え知らずと言える。

他に目を向ければ、昭和40年代に商品化されたカリカリ梅が大ヒットし、梅の加工食品市場を拡大させたのも記憶に新しい。

一方、食品としてではなく薬として進化していったものもある。これが青梅の果汁を煮詰めてつくる梅肉

エキスののである。

梅肉エキ스는江戸時代に日本で考案され、民間伝承薬として広まったように、江戸時代末期の医学書『諸国古伝秘方』にはその製法が記されている。

梅に人生を捧げた女性起業家

「梅と生きる」。

創業者の徳重文子（あやこ）会長を一言で表せば、これ以外の言葉は見つからない。御年91歳のいまでも、頭の中は梅園のこといっぱいだ。89歳ですい臓がんが見つかったご自身の身体よりも、梅の木に対する心配が先に立つ。

生まれながらの虚弱体質、二十代で患った肺結核、そしてがん。梅肉エキスのおかげで幾度となく命を救われたと語る、文子さんが開発した商品を紹介しよう。

新規就農で梅の加工直販に成功

文子さんは農家の生まれではない。33歳で借金を背負って土地を求め、自ら開墾することから始めた新規就農者なのである。それも子連れ

離婚を経てからだ。さらには、完全無農薬無化学肥料にこだわったウメの有機栽培ときている。

これは次のステップとして、梅肉エキスを製造するために工場を建て、商品を直販するところまでを見据えての決断であった。

「運が悪いと思ったのは人生で一度きり。女学校に行けなかったことだし」。

特攻前夜の兵士に着替えを手渡ししてきた15歳の少女は、これ以降、何に対しても必死に取り組むのが当たり前になった。

「あの人たちの分も生きる」と。



写真2 樹齢50年を過ぎた老木(花)

文子さんのお話を伺っていると、まるで目の間にNHK朝の連続テレビ小説のヒロインがいるかのような気になってくる。アスファルトの隙間で花を咲かせるタンポポのよう

に、終戦後の男社会で彼女たちがしなやかに時に図太く、自身の存在を示すその姿に重なるためだ。

6次産業化の先駆者

6次産業化とは、「1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、農山漁村の豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出



写真3 老木が並ぶ財部の梅園

す取組」だと、農林水産省は定義している。

2011年には6次産業化法が制定され、鳴り物入りで始まった政策であったが、期待したほどには成功事例が増えずにいる。

農産物の生産に加えて付きまとう、土地勘のない食品加工の苦勞、慣れない商品販売の悩み。理想と現実のギャップに直面して、くじける農業者は多い。

それを今よりも難しい環境にありながら、文子さんが一意専心、遮二無二に突破してこれた背景には、信念とともにしたたかな計算があった。「3年経った梅は葉」。

農業ビジネスのネタを探していた文子さんには、この祖母の言葉が「よい梅さえ作れば商売はうまくいく」と聞こえ、うれしくてたまらなかったそう。

工場の所在地

都城盆地は宮崎県の西南部に位置する、周囲をぐるりと山で囲まれた標高150mから200mの台地である。江戸時代は島津家が治める薩摩藩領であった。その当時からいまに至るまで、この地域がウメの産地



写真4 加工場入り口の看板

と呼ばれたことはない。

徳重紅梅園の加工所は盆地の縁、市街地のはずれにある。「黒霧島」で芋焼酎を全国区にした霧島酒造の工場までは、7 kmほどだ。

約7 haの梅園は、加工所隣接地を含めて3カ所に分かれており、それぞれ標高が異なる。これは農作業の平準化と原材料調達のリスク分散のためである。

鶯宿梅（おうしゅくばい）とは

ウメの品種で真っ先に名前が挙がるのは、南高梅でおなじみの「南高」。逆に「南高」以外の品種は、一般にはほぼ知られていない。「白加賀」や「竜峡小梅」が出てくれば、かなりのウメ通だ。

明治末期に和歌山県で育成された「南高」は、その果肉の柔らかさと



写真5 鶯宿梅の花

現在の作付面積は「南高」の5%にも満たなくなってしまった。

鶯宿梅にかける思い

ところが徳重紅梅園が生産するのは、生産性の劣るこの「鶯宿」だけなのである。これは文子さんが最も栄養価の高い品種を探し求めてたど

豊産性で大人気品種となった。

かたや「鶯宿」は、平安の古より日本各地に伝え広められてきた、かつての主力品種。だが収量の低さと果肉の硬さに加えて、ヤニ果と呼ばれる規格外品が多く発生することが嫌われ、

り着いた結果。それは偶然にも、幼い頃から慣れ親しんだ梅と同じであった。

経営的には非効率な有機栽培にこだわっている理由は、鶯宿梅の能力を最大限発揮させることによって、栄養成分を極限まで高めるため。ただそれだけ。

徳重紅梅園の梅肉エキスの最大の特徴は、こだわり抜いた鶯宿梅の果汁のみを用いて、いまもなお一週間かけてじっくり土鍋で煮詰める製法を守っている点にある。

梅の品質へのこだわり



写真6 収穫時期を迎えた青梅

自然との共存が大前提となる露地栽培は、天候不順による災害リスクと隣り合わせだ。そこまではなくとも、栽培期間中に害虫や病気が発生したり、植物が養分欠乏を起こしたりするのは当たり前の出来事である。だからこそ生産量を維持するために、生産者は適切なタイミングで農薬や化学肥料を施すのである。

農薬と化学肥料を人間の薬と点滴に例えれば、有機栽培の難しさがよくわかる。ひとたび梅の木が健康を損ねた時のダメージは大きく、原料不足によってロイヤルユーザーに多大な迷惑をかけかねないリスクを常に背負っているのだ。

梅肉エキスを摂取できないと不調になるというお客さんにとって、製造量が安定しないことは死活問題。メーカーとしての供給責任は重い。

徳重紅梅園では数年分の在庫を抱えることで、自然災害による供給リスクを回避している。これは賞味期限が3年間と長い梅肉エキスだから取り得た経営判断だ。

当初は梅干が主力商品であったが、お客さんからの梅肉エキスを命の綱との声に押されて生産量を増や

梅肉エキスの製造工程は大きく分けて、次の4段階である。
これだけ見れば誰にでも簡単に真似できそうにも思えるが、完全無農薬の有機栽培とエキスづくりの最終工程の両方をこなせる者は稀で

製造工程

していき、いまでは売上げの50%に達するまでになった。

原料生産：自然栽培（無農薬、無化学肥料）の青梅を確保する

洗 淨：選別した青梅を洗浄する

搾 汁：果肉と種子を分離した後に果肉をすり潰し、果汁を搾りだす

濃 縮：土鍋で煮詰める

設定条件

土づくり、栽培管理、収穫時期

異物除去、アク抜き時間、洗浄時間

粉碎圧力、回転速度、搾汁時間

加熱時間、加熱温度、攪拌速度

図



写真7 青梅の収穫作業

ある。

地下水で一昼夜アク抜きした後の青梅を、高速ミキサーで粉碎し、豆腐用の大豆を挽くグラインダーで果肉をすり潰し始めると、加工所内が青梅特有のさっぱりとした香りに包まれる。だが、こうしてすり潰した果肉から遠心分離機で搾り出した果汁は、重量比で青梅の4分の1弱にまで減ってしまう。

少しでも果汁を多く得ようと完熟梅を使って梅肉エキスをつくるメーカーもあるが、徳重紅梅園では完熟



写真9 シードパルパーで果肉と種子を分離させる



写真8 収穫した青梅をシードパルパーに送り込む

より約10日若い青梅を用いている。これも青梅を使った方がよく効くエキスができるという、昔ながらの言い伝えを守るためだ。

いよいよ煮詰める工程に入る。用いる土鍋は特大、大、中に仕上げる



写真11 グラインダーで果肉をすり潰す



写真10 丁寧に果肉を集める

小の4種類。いずれも信楽焼きの特注品だ。特注の信楽焼にこだわるの



写真13 ネットで細かい果肉を漉す



写真12 遠心分離機で果汁だけを搾る



写真15 特大鍋（1～2日目）
強火で沸騰させながらアクを取り続ける



写真14 果汁だけを7～8日間かけて
じっくり煮詰める

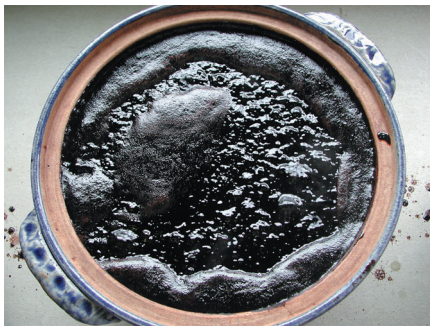


写真17 仕上げ鍋（6～7日目）



写真16 大鍋（3～4日目）
鍋を替え同じ作業を続ける



写真19 完成



写真18 弱火でこげないように濃縮させる

は、普通の土鍋では熱に負けて1年
目でひびが入ってしまうため。これ

にしたって、耐熱特注鍋は注文がな
くなり伝統技術が途絶えていたもの

を文子さんが拝み倒して、職人が3
年がかりで復活させたのである。

鍋を火にかける延べ時間は50～60
時間。4段階に分けて、それぞれ異



写真20 鶯宿梅の梅肉エキスをラインアップ
30g、50g、100g、200g



写真21 俊一郎さんと文子さん

なる鍋を用いて煮詰めていく。最盛期は朝6時に火を着け、23時まで煮詰める作業を続ける。

「昔の人の知恵は本当にすごいです」と笑うのは、孫で社長の俊一郎さん。ステンレス鍋とは異なり、土鍋は火を止めた後でも勝手に煮詰めて作業を続けてくれるのだそう。

梅肉エキスに世間の注目が集まったのは1999年。ムメフラールという新規物質が日本で発見されたためだ。毛細血管の血流を改善する機能を有するムメフラールは、梅果汁を加熱することで初めて生成される。すなわち生の梅や梅干には含ま

れない。

先人の知恵には驚くばかりである。仕上げ工程は、水分含量の減ったエキスを固化させないように、木製のへらで慎重に満遍なくかき混ぜ続ける。火を止めるタイミングこそ職人芸。冷めると硬くなる梅肉エキスの性質を見極め、容器を傾けても動かない粘度になれば完成だ。

鶯宿梅の梅肉エキスと南高梅の梅肉エキスの味の違いは明らかだった。どちらも酸味は強いが、鶯宿梅の方が明らかにうま味が強い。これぞ品種自体の成分含有量の差と、ウメの木の潜在能力を発揮させる徳重

紅梅園の土の、相乗効果のあらわれである。

鶯宿梅の梅肉エキスには、祖母と孫という世代を越えた二人の思いも凝縮されている。

難しかった事業と家庭の両立

文字通り文子さんが人生のすべてを賭けて育ててきた梅の木と会社であったが、事業承継については難しい状況に追い込まれた。

娘には「神様がするような仕事は私にはできない」と拒絶され、なっていた孫は、この仕事には向いていないと、自ら地元の税理士事務所に勤めさせてしまったのだ。

その事務所社長の導きのもと、本音をぶつけ合った涙の和解を経て俊一郎さんが入社したのは平成13年。俊一郎さんは当時のことをこう語る。「私はばあちゃん子でしたから。

ばあちゃんが作るおいしい野菜が好きで、畑仕事も好き。でもただそれだけで。会社の仕事という意識にはいつまで経ってもなれなかったんです。会計や税理の仕事はとても楽しかったですし、祖母の後を継ぐ気などまったくありませんでした」

俊一郎さんを見るからに、真面目一筋で内面的な職人気質がにじみでている。ときに180cm103kgの身体が小さく感じられてしまうほど。税理士事務所に勤めていた経歴、幼少期から祖母にくっついて梅園と畑で過ごしてきた時間がそうさせるのであろう。

だが製造直販の経営スタイルを続ける以上、社長としてのトップ営業は欠かせない。

「正直、飛び込み営業とか物産展での販売とかはやりたくありませんでした」と俊一郎さん。「てんで売れませんでしたから。けれどもある時から気持ちが変わったんです。それはお客様から届いた手紙に書かれていた、『紅梅園さんの商品のおかげでふるさとができました』の一言によってでした」

技能伝承の進め方

人材育成と技能伝承について文子さんに尋ねてみた。

「梅の仕事はどれも1年に1回限り。人がくるくる変わってしまったらやっていけません。だから社員にはできるだけ長く勤めて欲しいんです」

そして言葉を選びながらこう続けた。

「有機農法なんて、そこにやりがいを感じる人でなければ続きません。それを教えようにも限界がありません。だから今では人選に力をかけるようになりました。初任給は都城市の相場よりも高く設定していますし、どこから来てもらってもよいように住居も会社で用意するようにしています」

実際に社長の右腕として活躍している社員は、広島県出身の女性。農業生産に関わるという夢を叶えるためにこの地にやってきた。いまでは

一児の母である。

「梅肉エキスの仕上げ工程は、俊一郎と彼女にしかできないんですよ」

その声には、会長としてというよりも母親の実感が込められているように感じた。

鶯宿梅の梅干

梅肉エキスの主役を譲った鶯宿梅の梅干も、まだまだ人気の看板商品だ。実際のところ、梅干の方が1年早く「本場の本物」に認定されている。

3年塩漬けた梅で作る梅干の果肉は固く、ざらっとした皮の感触も

すっかり残る。しょっぱいわけでは

ないが、甘味が少ないために酸味を強く感じる。皮が薄く果肉の柔らかい南高梅が主流となった今、昔の記憶を思い出させてくれる味だ。

品種選別にこだわり抜いたように、文子さんは塩の選定にも吟味を重ねた。そして世界中の塩の中から中国福建省の天日干し塩にたどり着き、11%という低塩の商品を完成させたのである。

本場の本物の認証に

取り組んだ理由

俊一郎さんに「本場の本物」の認定に取り組んだ理由を尋ねたところ、次のような答えが返ってきた。「かつては各家庭でこういう堅い梅干が作られていたという歴史と、ば

あちゃんが守り通したその製法を、

しっかり記録に残したかったからです。それから本物という言葉にも惹かれました。梅肉エキスも同じです」

今後に向けて

「社長としての目標は、ばあちゃんが作った土と鶯宿梅の梅園の風景を守ることです。祖母の生き様や想いはいつかは薄れてしまいますから。

老木は紅梅園のシンボルであり原点、私にとっては年上の親族みたいな存在なんです。大変ですけど残すことしか考えていません」

「せっかく作りあげた素晴らしい土を活かして収量を高めるためにも、若い鶯宿の苗木に改植するという経営判断もあるのでは？」という私の

質問には、「やりがいがお金になってしまおうと、お客さんの方を見なくなってしまうから」と即座に否定。

創業者の経営理念は、現社長の心にとおりと根を下ろしていた。



写真22 梅干用の完熟した梅



写真23 鶯宿梅 3年物 1級品 (500g)
希望小売価格：3,360円（税別）



写真24 鶯宿梅の花と梅干