

令和3年度 第1回 オンライン講演会

「梅農家が誇りを持てる梅干しを作りたい～甘くない梅干し屋の活動報告～」

1. はじめに

道央技術士委員会では、令和3年10月13日(水)に第1回オンライン講演会を行いました。当会では、例年、施設見学会(年2回)、講演会およびCPD研修会等の対面型の行事を行っていますが、新型コロナウイルスの感染状況を踏まえ、令和2年度に続き、3年度もオンライン行事を開催しています。今回の講演会も、5月に実施した幹事会および総会に続いて、オンライン開催としました。

当会で行っている施設見学会は、技術士としての研鑽を主目的としています。このため、新技術や珍しい取り組みに着目して見学対象となる施設や現場を選ぶことが多いのですが、今回は、オンライン開催であり技術士以外の一般受講者も多いことから、このテーマを選びました。

■日 時：令和3年10月13日(水)17時～18時

■実施方法：zoomによるオンライン講習会

■演 題：「梅農家が誇りを持てる梅干しを作りたい～甘くない梅干し屋の活動報告～」

■講 師：株式会社うめひかり 山本 将志郎氏

■参加者数：約16名

2. 梅ボーイズとは？

講師の山本氏は、和歌山県みなべ町で5代続く梅農家の生まれです。現在は、梅干し屋である「梅ボーイズ」のリーダーをされています。今回の演題からわかるように、市販の梅干しとは一味違う梅干しづくりを目指して、様々な取り組みを行っています。

(参考)梅ボーイズHP

<https://umenokuni.com/>



3. 梅干しづくりについて

私は全く知らなかったのですが、「梅農家(梅の実を栽培する)」と「梅干し屋(梅干しをつくる)」は別物です。現在では、大手の梅干しメーカーが、梅農家が栽培した梅の実をつかって、梅干しを大量生産し、出荷するのが主流となっています。このため、スーパー等で売られている梅干しの大半は、調味液により画一的に味付けされた「調味梅干し」となっているそうです。

これに対して、梅ボーイズでは、梅農家を継承した山本氏のお兄さんが栽培する梅の実をつかって、山本氏が梅干しを生産しています。



写真-1 zoom上での講演の様子
(右下は 山本氏)

4. なぜ、梅干し屋に？

山本氏は、北海道大学の薬学部出身で、学生時代は、がんの新薬研究に熱心に取り組んでいたそうです。当然、実家の梅農家を継ぐ気はなく、大手企業への就職も内定していました。

しかし、梅干しづくりへの大きな進路変更を促したのは、「梅を栽培した後は、どの梅も甘い調味液で均一な味になる。正直、栽培にやりがいはない」という実家を継いだお兄さんの一言でした。後継者不

足に苦しみ、衰退が著しい生まれ故郷の梅農家を放っておくことはできないという思いが、大手企業への就職を取りやめ、自分で梅干し屋を開くきっかけとなったそうです。

5. 苦勞の末に

山本氏は、お兄さんを納得させるような梅干しを作ることを目指し、現在多く流通している「調味梅干し」とは一線を画した、昔ながらの無添加で塩とシソだけで漬けた梅干しづくりに取り組みます。

最初は全く売れなかったそうです。そもそも売り方がわからない。ピンクの軽トラに乗って、全国を売り歩いたこともあります。でも、一時的には売れるのですが、リピーターにはつながらない。

しかし、様々な苦勞をしつつも品質にこだわって、昔ながらのおいしい梅干しを目指し、試行錯誤を繰り返した結果、ようやく「この梅干しならおいしい」と認められる梅干しを作れるようになり、リピーターの増加へとつながりました。また、SNSやHPによる発信を継続していくとともに、ECの活用によって、安定的な売上高を確保することができるようになったそうです。

6. モチベーションは？

講師の山本氏は穏やかな表情で、飄々とした語り口で、時にはユーモアを交えながら講演されます。そのモチベーションを尋ねたところ、「後継者不足で衰退する梅農家が誇りを持てる商品づくりをしたい。梅干しの品質にこだわるのが、結果として、やりがいの創出にもつながる。そして自分の生まれ育った梅農家のコミュニティを大事にしていきたい」とのことでした。

7. 梅干しを注文してみました

百聞は一見に如かずということで、商品名「切れありお得【無添加/紀州南高梅】5代続く梅農家が漬けた甘くない梅干し(塩分15%)梅と紫蘇 480g by 梅ボーイズ」(写真-2 参照)を注文してみました。か

なり重量感があります。蓋を開けると、はっきりとした酸味とシソの香りが感じられます。「立派な梅干しだね」とは妻の率直な感想です(写真-3 参照)。塩気と酸味とシソの味が強く、いつもの梅干しよりは味がはっきりしておいしい。子供たちは喜んでドンゴ飯が進みます(大人は塩分がちょっと気になるかも?)。なるほど、たしかにこれは病みつきになるかもと納得できる味でした。



写真-2 梅ボーイズの梅干し



写真-3 梅干しの比較(左：我が家で、いつも食べている梅干し、右：梅ボーイズの梅干し)

8. おわりに

梅干しという一見シンプルな題材に、真摯に取り組む若き生産者の生き様に驚かされるとともに、地方の中小企業経営者としては、多くのことを考えさせられた有意義な講演会でした。

また、遠隔地の講師に、講演をお願いできるオンライン講演会のメリットを改めて実感しました。しかし、そろそろ対面型のイベントを行わないと、地方組織として欠かせない会員間のコミュニケーション不足が深刻になることを危惧しております。新型コロナウイルスの収束に強く期待するところです。

最後に、講師の山本様には、貴重なお話をして頂きました。この場を借りてお礼申し上げます。ありがとうございました。