

梅酒研究プロジェクト

プロジェクトメンバー

赤木 結 , 井上 珠子
稲田 涼子 , 中田 亜依
下村 美貴 , 納村 悠希

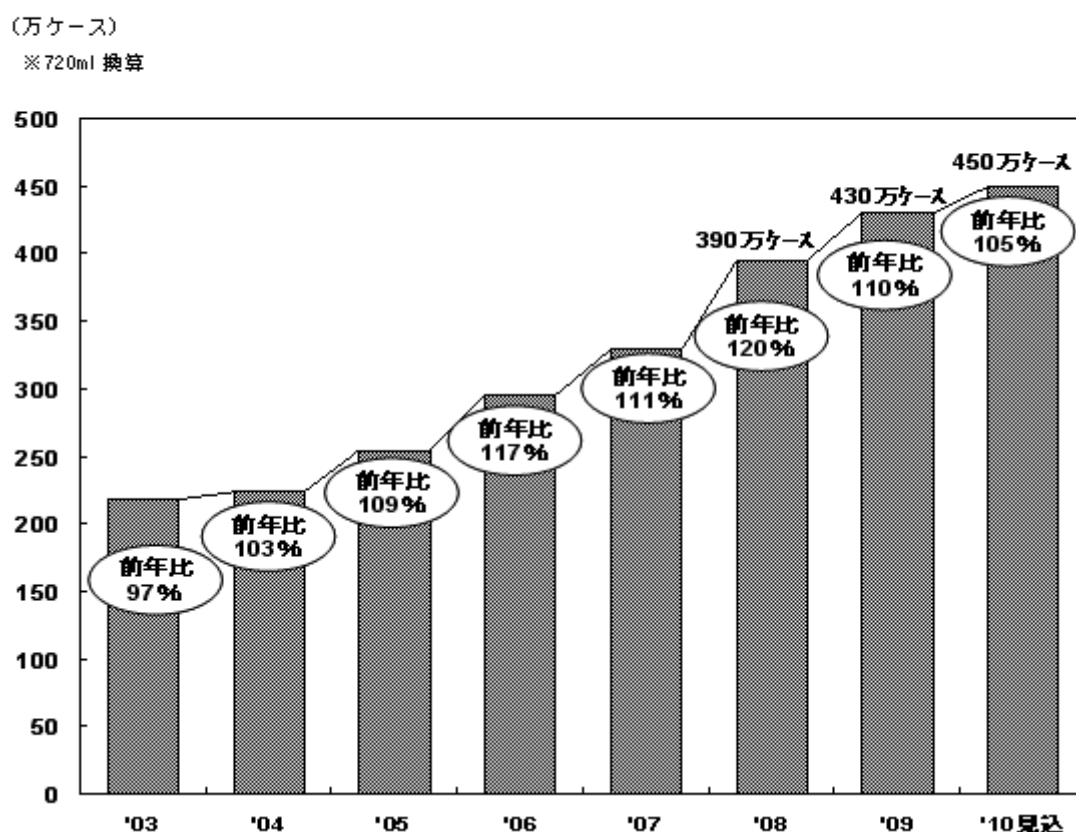
指導教員名

加藤 久美

【梅酒研究のきっかけ】

不況な経済のなかでも売り上げが右肩上がりであるお酒がある。それが梅酒である。居屋のお酒のメニューには必ず梅酒があり、甘くてあっさりした梅酒は年齢・男女関係なく人気が高い。

図1 梅酒市場
出典：サントリー



その背景にあるのは、チョーヤ梅酒の女性を起用した爽やかなCMによる、梅酒のイメージの変革である。現在では多くの酒造会社が梅酒を生産しているが、それまで梅酒といえば各家庭で作ったものを、家庭で消費することが多く、市場に流れていたが、梅酒市場は酒類の中でも、小さいものであった。

チョーヤの紀州梅酒が全国的に有名になった事で、梅酒ブームに火がつき、生産しやすい梅酒の醸造に取り組む酒造会社が一気に増え、梅酒市場は大きくなった。また、「紀州の梅」ブランドが構築され、紀州産とついた梅酒は人気が高い。

一方、和歌山の梅酒市場では、梅農家が梅の出荷以外にも収入を得ることができるように、南部地域を梅酒の特産区に指定し、少ない生産量でも販売できるようにした。既存の酒造会社の新たな梅酒の生産と、南部特産区により、和歌山には 160 種類以上の梅酒が眠っているが、160 種類のほとんどが市場に流れず、地方の道の駅での販売で止まってしまっているのが現状である。

そこで、私たちは和歌山産の梅酒について調査し、市場にあまり流れていない梅酒のブランディングに取り組むことにした。

【活動目的】

ブランド構築と情報発信

「紀州梅酒ブランド」を再構築し、梅酒市場を活性化させ、それにより梅酒を生産している農家や企業の経済支援、さらに地域の活性につなげることを目的とする。

和歌山にある 160 種類の梅酒を集め、新たな「紀州の梅酒ブランド」を構築することで、市場に流れていない希少価値の高い梅酒に、消費者の目が届くようにしたい。

学生と社会の交流

和歌山県にある唯一の国立大学である和歌山大学の学生が、より活発に和歌山で活動できるようにしたい。紀南地方に目を向け、ゼミではなく、学生自身が進んで和歌山の地方に赴きたいと思った時に、すぐ受け入れてもらえるようなフィールドを作ることで、学生の自主創造性を引き出す。

そのためにも、梅酒研究では南紀熊野サテライトや紀南の農家、酒造会社とのネットワークを形成する。

【活動目標】

梅酒産業や地域について深く理解し、梅酒や地域の研究を自身で行える活発な学生を育成すること。その時に培った知識を使い、梅酒や和歌山に興味をもつ人を増やし、梅酒の宣伝を行う。

【活動内容】

梅酒のデータ収集

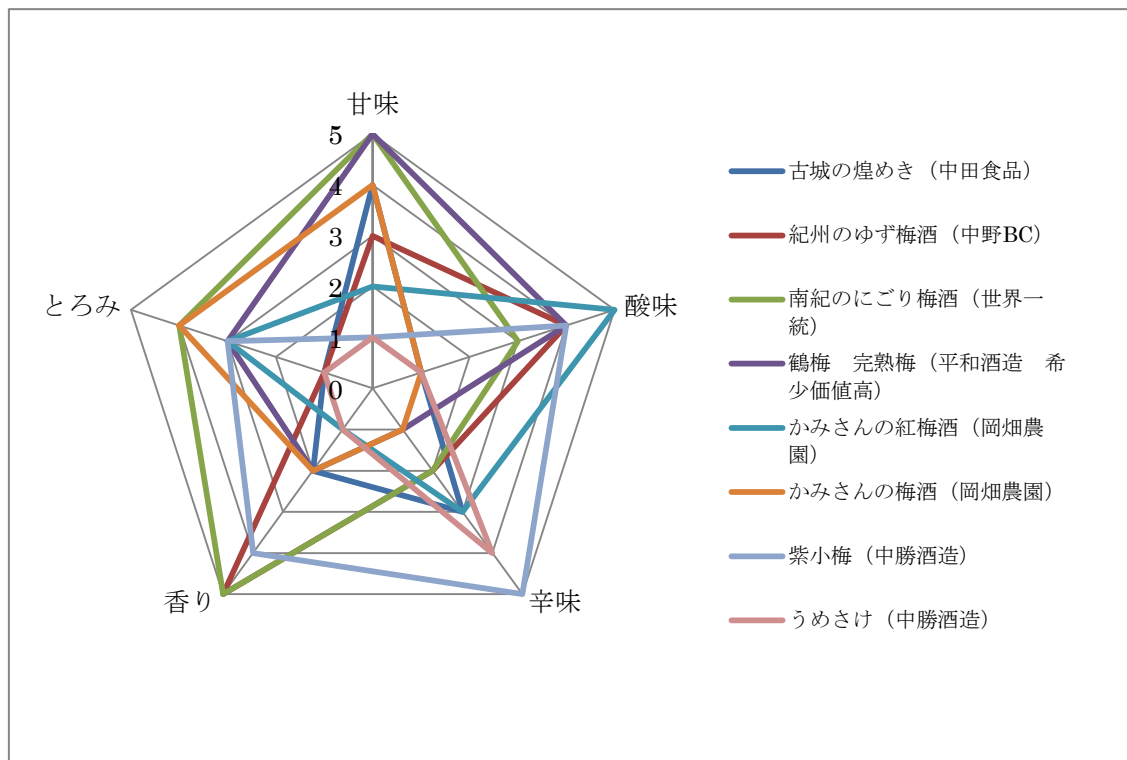
場所：みその商店街

和歌山でしか出回っていない希少な梅酒を収集し、テイスティングしてデータを集る。テイスティングの内容としては、香り・甘味・辛味・とろみを指標に、チョーヤの梅酒を基準として、紙媒体の情報に落とし込んでいった。梅酒の収集については、和歌山市内にある酒屋さんにアドバイスをもらいながら進めた。

図2 テイスティングシート

| |
|-----------|
| 梅酒名 |
| 甘さ ☆☆☆☆☆ |
| 辛さ ☆☆☆☆☆ |
| 酸味 ☆☆☆☆☆ |
| 香り ☆☆☆☆☆ |
| とろみ ☆☆☆☆☆ |
| 後味などのコメント |

図3 テイスティングの結果



梅酒の生産過程を勉強

場所：みその商店街，紀南の梅農家

梅酒のことに深く理解するために、約 30 種類もの梅酒を自分たちでも漬けてみた。

砂糖は 3 種類用意し，ベースとなるお酒はできるだけ和歌山産のものにこだわった。青梅も 2 種類用意した。分量や梅の実を変えたり、漬ける期間を変えたりして、梅酒ができる工程の勉強を行った。

図 4 使用した砂糖の種類

| | |
|-------------|-------------------|
| 氷砂糖 | 一般的に使われる，安定した味を作る |
| 黒糖 | まろやかな味を作る |
| 洗双糖（せんそうとう） | 梅酒に最適だといわれる砂糖 |

図 5 使用したベース酒

| | |
|-------------------------------|-------------|
| 和歌山の地酒 | |
| ホワイトリカー | 中野BCホワイトリカー |
| 米焼酎 | 熊野水軍 |
| 麦焼酎 | 富士白無限（麦） |
| 芋焼酎 | 富士白無限（芋） |
| みりん | 宝来みりん |
| それ以外 | |
| 泡盛，焼酎，赤ワイン，白ワイン，ジン，ウォッカ，ウイスキー | |

図 6 梅の実

| | |
|-----|----------------------------------|
| 南高梅 | 和歌山のブランドを誇る高級梅 粒が大きく，加工に向いている |
| 古城梅 | 青いダイヤと呼ばれる梅 梅酒に最適 |

梅酒を漬けるための準備勉強は 6 月 18 日、南紀熊野サテライトの協力を得て梅農家を紹介してもらい、梅の漬け方・処理の仕方・お酒の入れ方・梅の種類について聞く。その時に梅の収穫も手伝い、梅の育て方や出荷の仕方、梅産業について知った。



写真 1・2 左：ベース酒 右：南高梅と古城梅

和歌山の酒造会社訪問

場所：中野 BC，平和酒造，岡畑農園

- ◆ 中野 BC 梅酒 BAR～梅酒を楽しむ会～ に参加。

たくさん梅酒の種類を生産している中野 BC の全種類の梅酒が並ぶ梅酒会に参加し、商品ラインナップや梅酒カクテルの作り方、梅酒に合う食べ物の調査に行った。そこで生産部長や営業マンに話を聞き、梅酒の生産方法・梅酒市場について知った。また、中野 BC の社長と話をし、中野 BC の梅酒への熱意や和歌山の梅酒ブランドについて聞いた。

- ◆ 平和酒造 訪問

希少価値の高い、フランスから取り寄せたラベルを使用した梅酒を製造している平和酒造の酒蔵を見学。

ラベルを張っている作業を見学。

酒造りへのこだわりを聞いた。



写真 3 こだわり抜いた梅酒

出典：酒やの鍵本 (http://www.kagimoto.com/site_liqueur/xhp_other/p_ume.html)

◆ 岡畑農園販売店舗 訪問

紀伊田辺駅前商店街にある岡畑農園の販売店舗に梅酒の買い付けに行った。市場にあまり流れない梅酒を製造している会社は、どのような企業なのかを見た。岡畑農園に関しては、主力商品は様々な種類がある梅干しである。生産している梅酒は 2 種類しかない。

【結果と成果】

ミソノバルは全国で唯一和歌山県内の梅酒全 160 種類が揃っている。そのことが学生や一度来てくれた顧客の口コミで広がり、梅酒が好きな和歌山県民や和歌山に来た観光客でにぎわっている。ミソノバルと連携し、梅酒研究プロジェクトの学生をアルバイトとして雇用してもらえるようになったことが結果である。

これにより、学生が大学から離れた中心市街地と長期的に繋がれるようになった。

アルバイトの学生は、ワインソムリエならぬ梅酒アドバイザー的な役割をして、お客様の好みや気分に合わせて梅酒を提供している。



写真4 ミソノバルの様子

出典：野菜生活ブログ『野菜暮らし』

(<http://ameblo.jp/masaotateno/image-11136633615-11736577209.html>)

成果としては、このプロジェクトでは、和歌山の地域に興味を持ち、梅酒研究プロジェクト以外の地域支援活動を積極的に行う学生を多く生み出したことである。

和歌山の農業に興味を持ち、援農サークルを軌道にのせて毎週土日に多くの学生を農園に派遣している学生、和歌山城にある動物園の支援にかかわり始めた学生、ボランティアに興味を持ち東日本大震災や紀南水害のボランティアに意欲的に参加している学生、被災地支援サークルにて和歌山の果樹を利用して新たな商品開発に取り組んでいる学生など、

梅酒研究プロジェクトの活動から自分自身で課題を見つけ、自主活動を行う学生の教育ができた。

【今後の展開】

梅酒を収集したり、大量に漬けたりし、自分たちで1から作り上げることによって、様々なことを学んだ。自主創造性が問われる活動であった。今後も、積極的な学生活動を支援したい。

梅酒研究については、すでにある程度固定されているフィールドを、どのようにして各学生が自主的に広げていくかが課題である。和歌山でフィールドを広めていくには、地域に入り込む必要がある。

その対応としては、今あるネットワークを梅酒研究を始める新しい学生に受け継ぐことが大切だと思われる。学生を大学の外に連れ出し、経験を積んでもらう活動を続けるために、多くの学生を巻き込む計画を立てている。

このプロジェクトは、場所を提供して頂いたわかやま NPO センター、研究計画を立てるアドバイスをしていただいただけでなく資金の一部を負担してくださったミソノバル、農家の調整をしていただいた南紀熊野サテライト、青梅を無償で分けてくださった農業法人株式会社きてら代表取締役専務の原拓生様、様々な梅酒を教えてくださった有限会社酒やの鍵本の協力があってからこそ、取り組む事が出来た。

協力して頂いた全ての方に感謝の意を表す。