

梅産業の永続的发展に貢献 調味廃液でバイオガス発電



▲上富田町の梅調味液バイオガス発電所

梅干のトップメーカー。1897年（明治30年）、紀州田辺の会津川のほとり、秋津野に初代中田源次郎翁により創業された。以来一世紀以上の間、同地伝承の技と独自の製法で漬けたおいしい梅干を提供し、信頼と実績を培ってきた。その時代の日本人の味覚と嗜好に合わせた梅干を作り続けてきた同社。その心は、いつの時代も「日本の味、心の味」を伝えたいという心だ。

「梅ぼし田舎漬」は1967年発売のロングセラー。同商品が登場する以前の梅干と言えば、塩辛くて酸っぱい白干梅やしそで赤く色付けする程度で、それも家庭で作られることがほとんどだった。その中、郷土料理である「青み魚の梅煮」からヒントを得て、「梅ぼし田舎漬」が誕生した。

田舎料理から生み出された味として「田舎漬」と名付けられた。低塩で食べやすくおいしい「田

舎漬」は大変な人気となり、口コミで多くの注文を得るようになった。やがて高品質で食べやすい紀州産南高梅の梅干が流通されていくにつれ、高級ブランドとして認知されていくこととなり、それに伴い梅農家の生産量も増え、紀州が梅干の大産地へと成長していく大きな転機となった。

その紀州の梅産地、和歌山県みなべ・田辺地域の「みなべ・田辺の梅システム」が15年12月に国連食糧農業機関（FAO）の世界農業遺産に認定された。梅の一大産地であるみなべ・田辺地域では、養分が乏しく礫質の斜面を梅林として利用し、その周辺に薪炭林を残すことで、水源涵養や崩落防止機能を保持している。

薪炭林には紀州備長炭を生産するとともに、薪炭林に生息するニホンミツバチは梅の花粉を媒介する。梅とミツバチとの共生である。このみなべ・田辺の梅システムからもわかるように、和歌山の梅産業は昔からサステイナブルな産業であり、今後も続いていく。

梅産業のリーディングカンパニーである中田食品は19年、上富田町に梅調味液バイオガス発電所を竣工し、営業運転を開始した。それまで廃棄されてきた梅調味液を再利用したエネルギーの創出であり、同プラントは環境への負荷を低減し、地球温暖化防止に貢献できる施設である。この地域に数多くある同業他社の調味廃液も同プラントで処理できるようになり、処理負担の軽減と梅産業の永続的な発展に貢献していく。



▲「田舎漬」は67年発売のロングセラー