

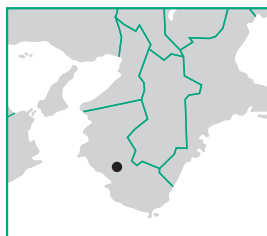
シリーズ

新・農業人

若手率いる梅ボーイズリーダー
伝統継ぎ1次産業を盛り立てる

株式会社うめひかり 代表取締役社長

山本 将志郎 さん



所在地 ●和歌山県みなべ町
 設立年 ●2019年
 経営内容 ●梅栽培(10ha・年間生産量170t)、梅干し製造・加工販売
 従業員 ●55人(パートタイム含む)
 URL ●<https://umenokuni.com/>

完熟して自然落下した南高梅だけを収穫して漬けるという。完熟梅は皮が柔らかく、フルーティな香りが特徴(右) 樽の中で半年以上寝かせることで熟成が進み、まるやかな味わいに変化する(左上) 小さな梅の実がほころぶ。初春の梅園(左下)

伝統的な製法で作る梅干し

今や全国ブランドとなった「南高梅」の産地で「日本一の梅の里」として、つとに名高い和歌山県・みなべ町。梅と共に、高級木炭「紀州備長炭」の生産地でもある。

南部梅林は、「一目百万、香り十里」とも称される。梅花の候ともなると、町中に梅の花が咲き誇り、その香が漂う。

江戸時代から約400年にわたる梅作りの伝統を誇るこの地で、「梅農家が誇りを持てる梅干しを作りたい」という志を掲げて、昔ながらの梅干し作りに取り組む「新農業人」がいる。梅干し製造販売会社、株式会社うめひかり代表取締役社長の山本将志郎さん(32歳)だ。

1905年から100年以上、5代続く梅農家の三男として生まれた山本さんは、6歳の頃から、梅の収穫を手伝い、梅干しを「食の友」として育ってきた。小学校の同級生の約9割が梅農家という環境下で、小さい頃はごく自然と「将来は梅農家を継ぐ」との思いを抱いていた。しかし、高校時代、新たな可能性を求め、進学したのは北海道大学の薬学部だった。

「人のために役立つことをした

い」との思いから、同大学院に進むと、がん新薬などの研究に没頭した。だが、将来続く研究生生活を前に、息抜きとして行ったニュージランドでの半年間の遊学を機に進路を再考。「自分の強みをビジネスの場で生かしてみたい」という思いから、外資系コンサルティング企業の就職へと進路を変更した。しかし就職前に、また人生航路を大きく旋回、梅農家を志すことになる。

その契機になったのが、実家の梅農園を継いでいた兄の秀平さんの「自分の梅がどんなメーカーでどんな梅干しになっているか分かんず、梅作りにやりがいが持てない」という一言だった。

育てて出荷した梅は甘い調味液で均一に味付けされていたという。

同町では、栽培と梅干し加工が明確に分離されており、生産者にとっては「自分たちが届けたい味で商品化できない」ことが、離農の原因の一つにもなっていた。また、子どもの頃から慣れ親しんできた酸っぱい梅干しが、ほとんど姿を消しつつあることを改めて知った。

山本さんは「危機に瀕する地域農業に貢献したい。梅農家が誇りを持てる、梅の味が生きた梅干し

を遺したい」との思いを強めたという。

軽トラで全国各地へ移動販売

2017年、一念発起すると大学院に籍を置きながら、故郷で、添加物を使わない昔ながらの塩と紫蘇だけで漬ける梅干し作りに取り組んだ。各地で評判の梅干しを次々と食べながらデータを取り、素材の種類や比率・熟成期間などを詳細に比較検討。「おいしい梅とは何か」の研究に没頭した。

薬の研究で学んだ手法を駆使して、ようやく得心がいく梅干しができる。札幌に戻り、大学近くのなじみの飲食店や酒店の人たちに試食を依頼した。

上々の反響に、「この梅干しならいける」と確信を強めると、18年6月、クラウドファンディングを募り、「梅干し日本一周号」と掲げた軽トラックで全国各地を巡りながらの移動販売に注力した。約半年かけ、回ったのは44都道府県。ほぼ全国を制覇した。

「梅の希望の光になる」との願いを込め、梅干しを「うめひかり」と名付けた。行く先々で、「しっかり梅の味がする」「求めていた、懐かしい味」など、予想以上の評判を得

た。「この梅干しなら、日本の食卓に受け入れられる」。そう確信を深めると、就職予定の企業の内定を断り、梅干しの加工から販売までを手掛ける会社「株式会社うめひかり」を19年に設立した。

日本の梅を次の千年へ継ぐ

会社立ち上げの時、「千年続く日本の梅を、次の千年に引き継ぐ」を自らの使命とした。

その達成のため、「南高梅の生産」「塩と紫蘇だけで漬けた梅干しの製造・販売」「梅の魅力をYouTubeで発信」「紀州備長炭の生産」「ウバメガシ(炭の原木)の植林」の5項目を事業の柱に掲げた。

山本さんは、梅栽培の拡大と効率化と並行して、昔ながらの梅の味わいを柱にした生産から加工、販売までの6次産業化を進め、事業を軌道に乗せていった。

当時、町周辺では、実家をはじめ、地域の農家の梅のほぼ全量は問屋に卸され、加工会社に渡されるといふ分業が行われていた。しかし、既存の販売ルートには依拠せず、独自のECサイトを立ち上げ、さらに札幌をはじめ全国各地の酒店や米穀店、青果店などの小売り専門店にも販路を切り開いていった。



完成させた梅干しを荷台に載せ、全国を巡った相棒の軽トラ。今も現役だ(上) 梅の栄養素が詰まった梅酢は無添加の調味料として人気。ひと手間をかけ商品化し、市場に送り出す(下)

今では、その得意先は、全国で300を超えるまで増えた。その店主たちが、自らの顧客に口コミで商品の良さを伝え、着実に顧客を増やしてくれているという。

梅の栽培では、2026年現在10畝の畑を保有。凄腕農家から剪定手法を学んだり、収穫した梅の選別をスムーズに行える自動選別機を開発したりするなどして効率を上げた。単位当たりの収穫量も、町の梅農家平均の2倍になった。山本さんは「さらに3倍まで引き上げたい」と力を込める。

梅干し用に塩漬け(1次加工)してから加工業者に納品する過程で生まれる大量の梅酢が、廃棄され

ているという問題もあった。

そこで山本さんは、梅干し加工を請け負うとともに、余った梅酢を有効活用したり、傷や大きさなどの問題で商品化できなかった梅を加工して梅チューブを作るなど、多様な商品を生産、販売していった。こうして6次産業化を進め、年商10億円を超える企業に育てたのだ。

梅農家を継承「梅ボーイズ」

「梅王国」和歌山県の2025年の梅年間収穫量は、4万3000トと全国一で、全国(7万3900ト)の58%と、圧倒的シェアを誇る(農林水産省データより)。その和



クラウドファンディングから生まれた梅ボーイズの「うめぼちっぷす」を手に。雹害を受けた梅の固い傷を除き、こして天日干した商品(上) 販売店を招いた視察会で梅園を案内する(下)

歌山県内でも、みなべ町は、約1500軒の梅農家と200社ほどの加工会社があり、県産梅の主産地になっている。

町役場には、全国でも珍しい「うめ課」があり、町内には立派な「みなべ町うめ振興館」がある。また、隣接する田辺市などと共に、山の斜面で備長炭用のウバメガシを残しつつ梅栽培を行う「みなべ・田辺の梅システム」によって、「世界農業遺産」にも登録されているほどだ。

しかし、圧倒的なシェアを持つ梅生産も、ここ数年、減少傾向をたどる。24年は天候不順に雹害も受

けた影響で、収穫量は23年に比べほぼ半減し、過去35年間で最低水準となった。25年はさらに減収となり、その傾向は26年も続く予想される。

また、他の農産物と同様、生産者の高齢化が進み、約8割の梅農家が後継者未定だという。このため、生産農家や栽培面積が減り続け、耕作放棄地が拡大する一方だ。

こうした厳しい環境下で、新たな活力を与えているのが、山本さん率いる、新規就農プロジェクト「梅ボーイズ」だ。同社で耕作放棄地を買い上げ、社員として採用した就農希望者が、梅農園での栽培

やマネジメントを経験するシステムを確立した。

YouTubeなどを通じた呼びかけで入社した若者は、今では北大の同窓生はじめ約40人にも上る。ここ2年で見ると、13人が就農している。今も、就農希望者からの問い合わせは、毎月のようにあるそうだ。

着実な実績を生かし、梅ボーイズの活躍地域は同町周辺だけでなく、三重県や茨城県などにも広がりつつある。

「半農半林」で就農者の定着へ

山本さんが今、新たに取り組ん

でいるのが、町の豊かな山林を生かした「半農半林」の取り組みだ。梅の栽培時期は農業、それ以外の時期は備長炭の原料であるウバメガシの植林作業、というみなべ町ならではの働き方だ。就農者定着の方策の一つとして期待も大きい。すでに2人の炭職人が誕生するなど、その炎が燃え上がりつつある。

若者が魅力を感じるような農業、第1次産業にするために「自ら変わることを眼目に、梅作りの6次産業化から関連する林業、さらに漁業の振興まで視野に入れていく」という。山本さんたちの活躍の舞台は広がる一方だ。

そのために、オリーブなどの果樹の優れた生産技術やノウハウを海外の実例からも学び取ろうと、カナダ、スペイン、南アフリカなど8カ国へ農業視察に訪れるなど意欲的だ。

「第1次産業は頑張った分の結果が出やすい」と実体験を語る山本さん。

近視眼的な短期利益ではなく、広角的に「日本農業を根本から変え、成長させながら、世界市場も視野に入れていく」ことを夢見る。

(ジャーナリスト 榎木 誠 / 文)

(撮影) 藤井 大介