

株式会社 ^{ブイエス} VSフィット

梅産業の新たな事業展開 和歌山産果物の利用促進を狙う

事業 内容

梅の用途拡大を狙った製品づくり 製品開発にも力を入れる

2013年(平成25年)5月設立の果実原料製造および販売を手掛ける和歌山県田辺市発のベンチャー企業である。近年、漬物としての梅の需要量が年々減り続けるなか、梅農家の事業運営が苦しくなっていた。また、梅の漬物を食べるのは高齢者が多く、若年層は梅の漬物に進んで手をつけない。そこで、子どもから大人まで幅広い世代に喜んでもらえる梅製品を開発し、梅の需要を増やして梅農家の役に立ちたいと考えたことが同社設立のきっかけである。

梅はもともと「野菜」ではなく「果実」であるにも関わらず、「果実」として扱った製品がないことに目を付け、フ

ルーツ的な商品づくりを進めてきた。具体的には、梅ゼリーや梅アイス、梅入りの餡、梅ドレッシングなどである。ただ、同社はそれら最終製品をメインで作るのではなく、過熱水蒸気処理という特殊な加工を施した梅ペーストや梅エキスなどの果実原料を全国の食品工場向けに冷凍して出荷している。最終製品(三次製品)ではなく原料加工製品(二次製品)を販売するかたちだ。

二次製品の利用・販売促進を目的として三次製品の開発にも注力しており、最近では牛乳のアイスクリームに梅肉を添えた「梅アイス」が好評だ。

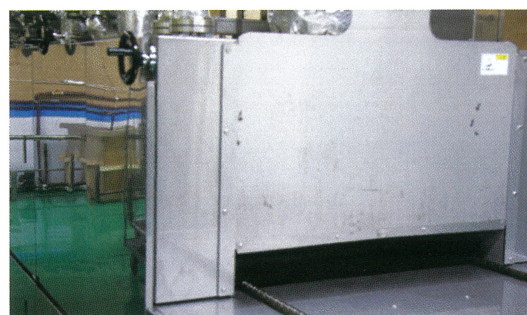
補助 事業

過熱水蒸気を利用した梅加工設備の導入 新しい梅素材の開発を進める

同社設立前から4～5年にわたって、過熱水蒸気を利用した梅の加工を試みてきた。その試みのなかで、梅を高温で加熱することにより生の梅が完熟して甘みが増し、冷凍保存しても味が変わらないことを確認できていた。

しかしながら、小型機での開発であったため、加工できる梅の容量に限界があるほか、時間や温度、蒸気量といった各種条件の最適化を図るまでには至っていなかった。梅の消費量を増やすという目標を達成するためには、ある程度の容量を確保していく必要があった。また、過熱水蒸気処理を用いることにより甘みが増すという実感だけでなく、販売先などで具体的な数値として糖度を示していく必要も出てきた。安定した完成品を提供し続けるためにも、温度や蒸気量といった条件を一定にすることも求められていた。

そこで今回の補助事業では、過熱水蒸気を利用した梅加工設備一式を購入し、製品の試作開発および成分分析を行った。これにより、今まで塩漬け、アルコール漬けしかできなかった状況を打ち破り、新たな加工方法の確立を目指した。世界的にみても稀な加工方法だ。



▲加熱水蒸気処理

成果

良好な成分分析数値 販売力向上、用途拡大に寄与

設備導入後、過熱水蒸気処理において、温度・蒸気量時間等を微調整しながら試行錯誤を行った結果、最適な加工条件を見つけ出すことができた。具体的な数値としては、生梅（処理前）の糖度が7.7%であるのに対して処理梅は8.6%であり、甘みが増していることが確認できたほか、水可溶性ペクチンと呼ばれる体内への吸収率を示す指標も108（処理前）から353へ大幅に増加するなど良好な成分値を得ることができた。さらに、梅表面に付着している菌の死滅などの効果も確認できるなどの成果もあった。

今まで梅の加工技術に大きな進展が見られなかったなか、過熱水蒸気処理を用いることにより多種多様な食品分野に参入できるようになるなど、今回の加工技術の開発には大きな意義があると言えるだろう。

果実原料の納入先からも、再加熱ができるため使い勝手がよく、冷凍保管もできるため廃棄ロスが出ない点が高く

評価されており、また菌汚染もないので安心して使えるとの評価を受けている。

今回の設備機器導入により生産力・販売力が向上した今、桃、柿、いちじく、いちごなどの梅以外の果実の過熱水蒸気加工にも力を入れていきたいと考えており、今後は製造ラインの拡充を目指していく。



今後の展開

果実原料供給に注力 新たな商品づくりも進めていく

今後の展開については、三次製品の開発を進めていくというよりはむしろ果実原料の供給に注力していく予定である。現状、梅の原料供給においては一定の成果が得られるなか、梅以外の果実（桃、柿、いちじく、いちごなど）の原料供給体制を構築することはできておらず、準備段階にある。

また、製造ラインに関しては一部手動の部分もあり、自動化を進め生産効率を高めることにも力を入れていきたい考えである。

生産体制の安定化に合わせて、新たな商品づくりにも着

手していく予定であり、同社の果実原料を使用した介護食品の販売も進めていく意向である。「今までの“梅”のイメージをくつがえし、新たな“梅”のイメージを抱いてもらえるような商品を供給することにより梅の見せ方を変えていきたい」と代表の井上氏、取締役の市橋氏は語る。

長期的には、過熱水蒸気処理を施した製品を海外にも広めていきたい考えであり、まずは世界遺産のある和歌山に訪れる外国人観光者に梅加工品を食べてもらい、新たな発見や驚きを提供していきたい。



▲ 冷凍梅ペースト



▲ 冷凍梅