

畜産物のブランド化をもたらした 未利用資源「梅酢」の活用

株式会社紀州ほそ川
代表取締役社長 細川庄三



1

和歌山県



2

会社概要



- 株式会社紀州ほそ川
- 設立1985年（創業1951年）
- 売上高8億2千万円（2019年9月期）
- 従業員43名
- 梅干加工、梅関連商品の製造・販売

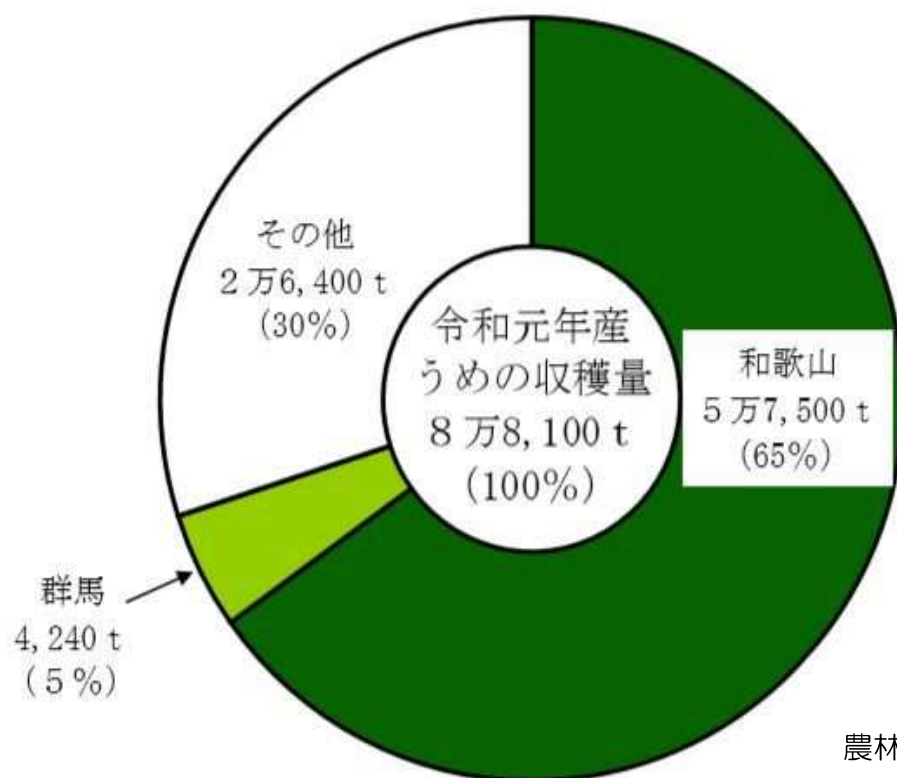
3

「南高梅誕生の地」の碑



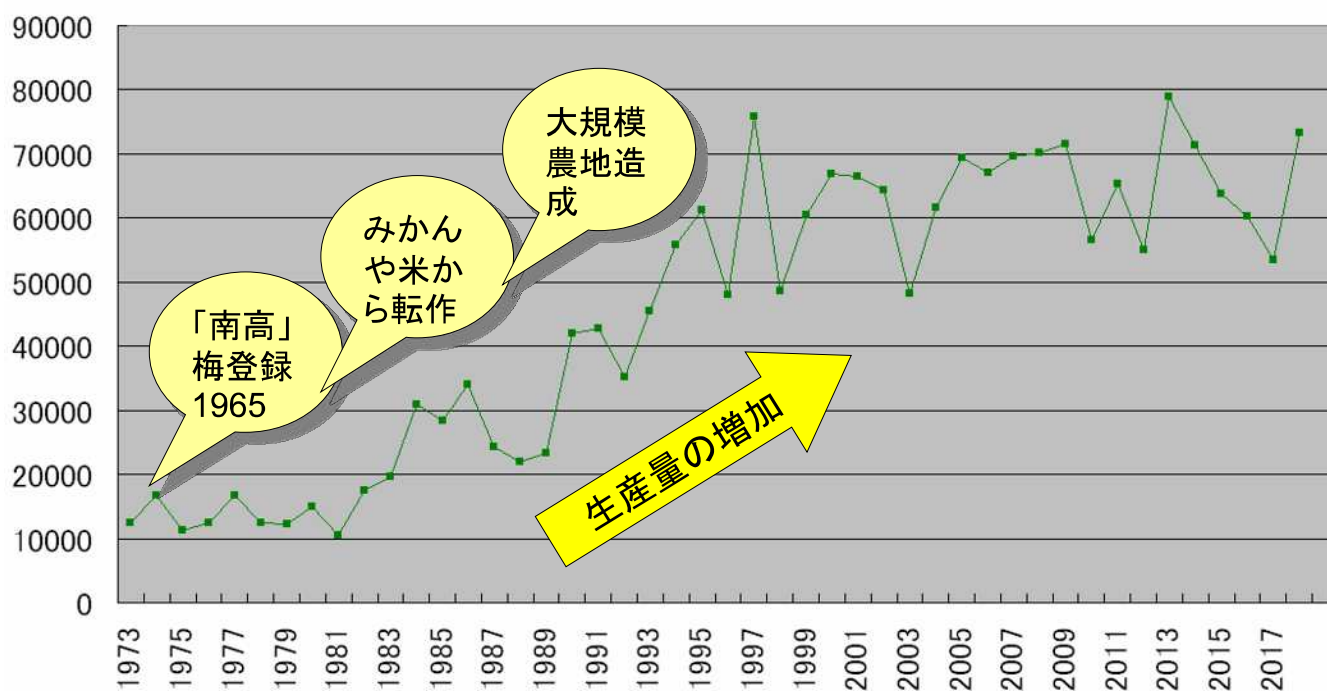
4

うめの都道府県別収穫量



5

和歌山県梅生産量 (t)



6

梅の塩漬け



7

梅と梅酢



8



9

梅酢飼料とは



濾過・脱塩・濃縮



梅酢

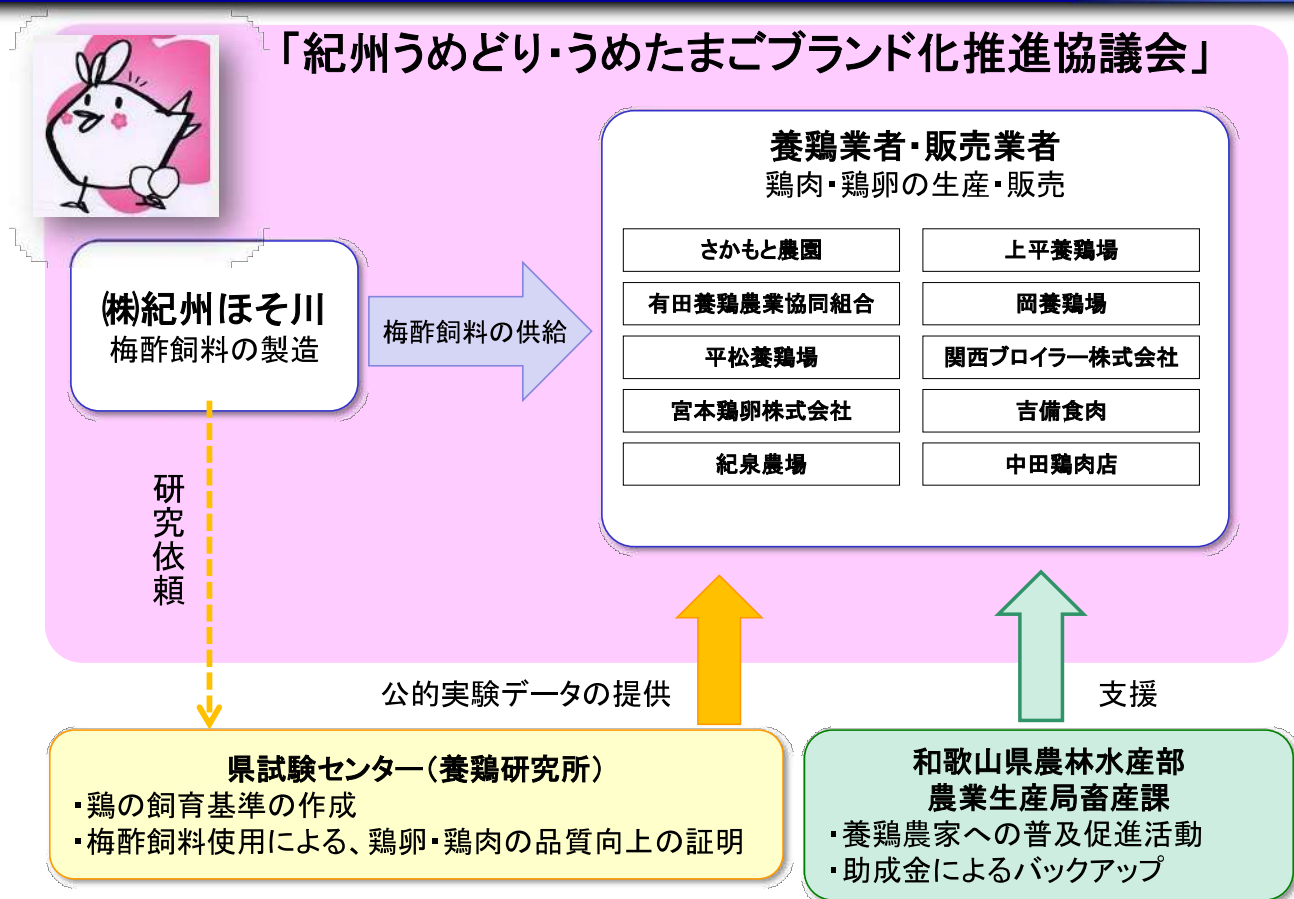
梅の実を塩漬けにしたときに出てくる塩分を含む酸味の強い汁

梅酢抽出物

- 産卵率の向上
- 飼料要求率の効率化
- 強健性(免疫性)の向上(生存率の向上)
- 卵質の向上(ハウユニットの増加)
- 卵黄中の葉酸濃度が増加(約30%増加)
- 鶏肉の保水性の向上
- 鶏肉の歯ごたえの向上

11

研究成果の活用



12

- ロゴ作成
- キャラクターデザイン
- チラシ作成
- 展示会出展PR
- 食味コンテスト出品

13

鶏肉の評価



「紀州うめどり」が地鶏・銘柄鶏食味コンテスト グランドチャンピオン大会で準優勝！

「紀州うめどり」が国内最大級の食肉、加工食品、業務用機器等の総合見本市である第40回食肉産業展において開催された、第11回地鶏・銘柄鶏食味コンテストグランドチャンピオン大会（過去10回の最優秀銘柄のみ出品）で優秀賞（第2位）を受賞しましたのでお知らせします。

・第11回受賞銘柄

最優秀賞（1位）	優秀賞（2位）	優良賞（3位）
信州黄金シャモ （株）マルイチ産商 長野県	紀州うめどり 紀州うめどり・うめたまご協議会 和歌山県	地養赤鳥 貞光食糧工業（有） 徳島県

・今回の出品銘柄（過去の最優秀賞受賞8銘柄）

- ・阿波尾鶏（2004年第1回 徳島県）
- ・近江しゃも（2006年第3回 滋賀県）
- ・信州黄金シャモ（2007年第4回 長野県）
- ・紀州うめどり（2008年第5回 和歌山県）
- ・地養赤鳥（2009年第6回 香川・徳島県）
- ・御殿地鶏（2010年第7回 静岡県）
- ・純国産地鶏 岡崎おうはん（2012年第8回 愛知県）
- ・肥後のうまか赤鶏（2014年第10回 熊本県）

・「紀州うめどり」とは

梅干しの製造過程で産出される梅酢を飼料に添加して育てられた肉用鶏。鶏独特の臭みが少なく、保存時の水分流出（ドリップ）の少ない事が特徴。有田川町、日高川町等で年間約120万羽生産。主に県内や関西圏で流通。

14



卵かけご飯 25 種、食べ比べランキング！ 2014 年 10 月 30 日

◆第 1 位 上平養鶏場「紀州うめたまご」

和歌山県の上平養鶏場が作る「紀州うめたまご」は、紀州の梅酢加工品（梅 BX70）を混ぜたエサで育てられた「紀州うめどり」から生まれた卵。梅酢には健康維持に欠かせないクエン酸やアミノ酸などの成分が多く含まれており、鶏も健康に育つ。また、卵には葉酸が通常より約 30% も多く含まれるなど、栄養価も高いのが特徴だ。「酸味やコクがしっかりしているので、醤油ナシでもいける」、「ま



ろやかな旨味が卵かけご飯にあう」、「ねっとりしていて、子どもも好きそうな味！」、「パッケージに“濃い”と入れたいくらい濃い」など、濃厚な味わいを一同絶賛。黄味の色も濃いので、「お弁当の卵料理にしたら映えそう」など卵かけごはん以外にも使いたいという意見も出たほど。

15

和歌山県水産試験場

紀伊民報
2009年(平成21年)4月11日 土曜日 第19950号 日刊

梅酢で健康優良マダイ

県水産試験場（串本町、竹内照文場長）は、梅加工業「紀州ほろ川」（みなべ町、細川清社長）と養殖業「岩谷水産」（串本町、岩谷海平社長）との共同研究で、梅酢を添加した配合飼料を食べさせた「梅マダイ」が病気に強

いことを突き止めた。2月に特許出願した。試験場は「梅酢で養殖マダイが健康になることが証明された。安心安全を求める上で大きな成果。低迷する養殖業界の救世主になれば」と期待している。



病気に強いことが分かった梅マダイ（串本町串本で）

「病気に強い」と証明 県水試 民間業者と研究

試験場では2007年11月から梅マダイと通常の配合飼料を与えた「普通マダイ」を比較、出荷サイズ（約30センチ）の魚が徐々に死ぬ細菌性疾患「エドワジエラ症」と、主に稚魚からかかるウイルス性病「イリドウィルス症」について、発生しやすい8月に感染実験をした。

試験場では2007年11月から梅マダイと通常の配合飼料を与えた「普通マダイ」を比較、出荷サイズ（約30センチ）の魚が徐々に死ぬ細菌性疾患「エドワジエラ症」と、主に稚魚からかかるウイルス性病「イリドウィルス症」について、発生しやすい8月に感染実験をした。

梅マダイはエドワジエラ症に感染しなかった。普通マダイは感染した。初期の感染は、梅マダイの体質が強いことが原因とみられる。梅マダイは、エドワジエラ症に感染しなかった。普通マダイは感染した。初期の感染は、梅マダイの体質が強いことが原因とみられる。

梅マダイはエドワジエラ症に感染しなかった。普通マダイは感染した。初期の感染は、梅マダイの体質が強いことが原因とみられる。梅マダイは、エドワジエラ症に感染しなかった。普通マダイは感染した。初期の感染は、梅マダイの体質が強いことが原因とみられる。

エドワジエラ症、イリドウィルス病に対して抗病性向上

16

養殖のブランド化



紀州梅まだい

17

養豚のブランド化

全国コンテストで2位 「紀州うめぶた」

12年05月18日 20時30分[社会]



県産の梅酢を与えて育てたブタの肉「紀州うめぶた」が、東京で開かれた食肉産業展「銘柄ボーク好感度コンテスト」で、並みいる強豪を押しのけて初出品で優秀賞(2位)に輝いた。得点是最優秀賞の「みかわボーク」(愛知県)とも僅差で、県産のブタ肉が全国的にも「良質な肉」と太鼓判を押された形だ。紀州うめぶたは県内外でブランドが確立している「紀州うめどり」の第2弾。両ブランドの振興により県内畜産業界の活性化が期待されている。

同コンテストは食肉関係者らでつくる食肉産業展実行委員会が主催し、10回目。全国のブランドブタ肉10点が出品され、銘柄を伏せた状態で「見た目」「食感」「食味」の3項目で評価された。紀州うめぶたは、県内の養豚農家らでつくる「紀州うめぶた協議会」から出品した。

ブタには生後1カ月から、塩分を抜いた県産の梅酢「紀州梅そだち」を飼料とともに与えている。梅酢のクエン酸やポリフェノールなどの成分がブタの腸内環境を整え、ストレスなどを軽減することで、上質な肉質に仕上がるという。作業もそれほど手間が掛からないため、卸し価格で1割〜1割5分程度の価格転嫁で済むという。

現在の市場への出荷は週に20〜30頭とまだ少なめ。県内では、和歌山市友田町の近鉄百貨店和歌山店で販売されている他、各ホテルの料理に使用されている。また、大阪市北区梅田の阪神百貨店でも販売されている。

18

梅酢抽出物の不妊治療効果

県立医大ら 梅酢の不妊治療効果を確認

2014年8月30日

県立医科大の宇都宮洋才准教授と和歌山高専の奥野祥治准教授らの研究グループは28日、和歌山特産の梅に含まれる成分が難治性不妊患者の妊娠率向上に効果があるとの研究結果を発表した。体外受精等の高度不妊治療を受ける女性に脱塩濃縮梅酢を服用させたところ、妊娠率が大幅に向上。健康と美容に多くの効果があるといわれる梅に、新たな効能が科学的に裏付けられた。



研究結果を発表する(左から)宇都宮県立医大准教授、宇都宮クリニック院長、奥田和高等准教授



梅干しや胃潰瘍、糖尿病、免疫力向上に効果があるといわれ、梅干しの鶏とその卵のおいしさ、栄養価もアップすることが分かった。うめたまごが誕生。宇都宮准教授らは「鶏の卵に」と、梅の抗酸化作用に着目し、体外受精や顕微授精(医療)を受ける女性を対象に臨床研究を行った。

以前からARTを受けている33～43歳の女性18人(平均年齢38歳)に、DHEA(ステロイドホルモンのサプリメント)を服用しても効果がなかった。DHEAを飲んでもらい、合わせて塩分を抜いた濃縮梅酢を服用した5人が体外受精や顕微授精で妊娠した。何も服用しなかった13人中1人(18人中1人)だったのに対し、DHEAを服用すれば4割近い妊娠率(55.6%)にまでアップした。また、梅酢の併用により、妊娠率は55.6%にまでアップした。また、梅酢のみの研究も行い、結果は29～41歳の女性10人のうち7人が無事出産したという。

19

梅と養鶏の地域循環をめざす



実績

- ・ 梅酢年間700トンの引き取り
- ・ 紀州うめどり 年間120万羽
- ・ 紀州うめたまご 採卵鶏 4万羽

生産者にとって

- ・ 廃棄コストの節約
- ・ 有価物として販売(0.5円/kg)

課題

- ・ 販路拡大
- ・ 機械設備の維持管理コスト

ご清聴ありがとうございました。

畜産物のブランド化をもたらした
未利用資源「梅酢」の活用

株式会社紀州ほそ川
代表取締役社長 細川庄三